



Süße und herzhaft Churros

Churros klassisch (süß)

Zutaten:

250ml Wasser
60g Butter
150g Mehl
ca. 4 Eier
ca. 1 L Frittierfett
etwas Salz
Zimt-Zucker Mischung nach Bedarf

Zutaten für die Schokosauce:

250ml Milch
50g Zartbitterkuvertüre
1 TL Backkakao
1 geh. TL Speisestärke (ca. 20g)

Zubereitung:

Das Wasser zusammen mit der Butter zu dem Salz in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle ziehen und das Mehl auf einmal in den Topf geben. Mit den Knethaken des Rührgerätes alles zu einem Teigkloß verarbeiten. Den Topf zurück auf die Platte stellen und in der Nachwärme so lange rühren, bis sich eine weißliche Schicht am Topfboden bildet (abbrennen), und sich der Teig vom Topf löst. Topf von der Kochstelle nehmen, ein Ei mit den Knethaken vollständig untermischen. Teig abkühlen lassen und die restlichen Eier nacheinander einzeln unter den Teig mischen, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Bei Bedarf oder sollte der Teig noch zu fest sein, ein weiteres Ei untermischen. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und ca. 10 cm lange Streifen in das 175° heiße Fett gleiten lassen. Ca. 4 Minuten lang von beiden Seiten goldbraun frittieren, mit einem Schaumlöffel herausheben und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Zubereitung der Schokosauce:

Milch, Kuvertüre und Kakao in einem Topf erhitzen. Speisestärke mit wenig Wasser andicken, zur Flüssigkeit geben und alles unter Rühren für eine Minute aufkochen. In Tassen umfüllen und die Churros hineindippen.

Zimtzucker darüber streuen und mit einer Schokosauce genießen.

Käsechurros herzhaft (wie Pommes)

Zutaten:

250ml	Wasser
60g	Butter
½ TL	Salz
½ TL	Paprikapulver oder Chilipulver
150g	Mehl
4 EL	geriebener Parmesan
ca. 4	Eier
ca. 1 L	Frittierfett
	Pfeffer nach Belieben

Zutaten für die Käsesauce:

15g	Butter
15g	Mehl
250ml	Milch
¼ TL	Salz
50 g	geriebener Käse (Parmesan, Cheddar, Emmentaler...)
	Gewürze nach Wahl (gem. Paprika, Chili, Pfeffer, Muskat)

Zubereitung:

Das Wasser zusammen mit der Butter zu dem Salz und Gewürzen in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle ziehen und das Mehl auf einmal in den Topf geben. Mit den Knethaken des Rührgerätes alles zu einem Teigkloß verarbeiten. Den Topf zurück auf die Platte stellen und in der Nachwärme so lange rühren, bis sich eine weißliche Schicht am Topfboden bildet (abbrennen), und sich der Teig vom Topf löst. Topf von der Kochstelle nehmen, ein Ei mit den Knethaken vollständig untermischen. Teig abkühlen lassen und die restlichen Eier nacheinander einzeln unter den Teig mischen, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Bei Bedarf oder sollte der Teig noch zu fest sein, ein weiteres Ei untermischen. Zuletzt den Parmesan unterarbeiten. Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und ca. 10 cm lange Streifen in das 175° heiße Fett gleiten lassen. Ca. 3 Minuten lang goldbraun frittieren, mit einem Schaumlöffel herausheben und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Zubereitung der Käsesauce:

Die Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl dazu geben und zu einem Kloß andicken. Die Milch dazu geben und mit dem Schneebesen glatt rühren und einmal aufkochen lassen. Von der Herdplatte ziehen, Käse und Gewürze hinzufügen, so lange rühren bis sich alles verbunden hat.

Auf einen Teller oder in eine Spitztüte geben, mit zusätzlichem Parmesan bestreuen und in eine Käsesauce dippen.

Herzhaft gefüllte Churros

Zubereitung:

Das klassische Rezept zubereiten und extra-dicke Churros in das Frittierfett geben. Gut ausbacken und abkühlen lassen. Wie ein Hot-Dog-Brötchen halbieren, aber nicht komplett durchschneiden. Nach Belieben herzhaft belegen mit z. B.

Serranoschinken/Rucola/Tomatencreme

Lachs/Zitrone/Sahnemeerrettichcreme

Brie/Radicchio/Preiselbeersahne

Churros mit Fruchtpüree

Das klassische Rezept zubereiten und folgendes Fruchtpüree herstellen:

250g Erdbeeren
250g Aprikosen
Etwas Zitronensaft
Geschrotete Leinsamen

Früchte mit Zitronensaft pürieren und geschrotete Leinsamen dazugeben. Ziehen lassen, bis das Püree angedickt ist.