

Churros

mit Rosmarin-Schinken

Was du dazu benötigst

Für die Churros:

100g Rosmarin-Schinken

240ml Milch

130g Mehl

60g Butter

60g Parmesan, gerieben

2 Eier

1 TL Paprikapulver

½ TL Salz

Etwas Muskatnuss

Etwas Öl

Für den Kräuter-Knoblauch-Dip:

4 EL Sauerrahm

2 Knoblauchzehen

1 TL Paprikapulver

1 EL Kräuter, frisch gehackt

Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung

Für die Churros Milch, Butter, Knoblauch, Paprikapulver, Muskat und Salz in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen.

Den Topf vom Herd nehmen, das Mehl rasch einrühren, bis ein glatter Teig entsteht und danach einige Minuten abkühlen lassen.

Nach und nach die Eier hinzufügen und mit einem Handrührgerät oder Kochlöffel gut vermengen.

Den Rosmarin-Schinken fein hacken und zusammen mit dem geriebenen Käse unterheben. Den Teig ca.

30 Minuten ruhen lassen.

Öl in einem Topf erhitzen und mit Hilfe von einer Spritztüte mit Sterntülle den Teig in 10cm lange Streifen ins heiße Öl spritzen.

Nachdem die Churros goldbraun gebacken sind, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Dip alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Brandteig gut abkühlen lassen damit die Eier nicht stocken.

Portionen

16 Portionen

Dauer

45 Minuten

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Level

Mittel

