

SOUTHWESTERN HUSH PUPPIES

240 ml	Buttermilch
2	Eier
190 g	Maismehl
65 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1/2 TL	Baking Soda
1	kleine Zwiebel – fein gehackt
1/2	rote Chili – fein gehackt
1	kleine Jalapeño – sehr fein gehackt
1 TL	Cayennepfeffer
	Salz und Pfeffer
	Tabasco
1,5 l	Frittier-Öl

Das Öl in einer Fritteuse oder einem hohen Topf auf maximal 180°C vorheizen. Maismehl, Mehl, Backpulver, Baking Soda, Salz, Zwiebeln, Chili, Jalapeño und Cayennepfeffer gut miteinander vermischen. Die Eier und die Buttermilch nacheinander in die Mischung rühren. Zuletzt mit Tabasco nach Geschmack würzen. Mit einem Esslöffel tischtennisballgroße Teigbällchen ins Öl gleiten lassen (Vorsicht, es könnte spritzen!) und ca. 2 Minuten goldbraun frittieren. Danach aus dem Öl nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß servieren.

Man kann Hush Puppies bei ca. 80°C im Ofen warm halten, bis alle frittiert sind. Fertige Hush Puppies können eingefroren und bei Bedarf im Backofen bei 120°C aufgewärmt werden.

Der Teig reicht für ca. 18 Hush Puppies.

