

Churros mit Rhabarber-Kompott

Für zwei Personen

Für die Churros:

| | | |
|-------------|------------------|--------------------|
| 55 g Butter | 3 Eier | 100 g Mehl |
| 1 EL Zucker | 1 EL Puderzucker | 1,5 L neutrales Öl |

Für das Rhabarber-Kompott:

| | | |
|---------------------|-----------------|--------------|
| 5 Stangen Rhabarber | 50 ml Grenadine | 500 g Zucker |
|---------------------|-----------------|--------------|

Für die Churros:

Die Butter in Würfel schneiden und diese mit 175 ml Wasser zum Kochen bringen. Zucker und Puderzucker hinzufügen und mit einem Schneebesen einrühren. Mehl durch ein Sieb geben und dazugeben, bis ein Brandteig entsteht. Masse lauwarm abkühlen lassen und Eier einrühren, bis ein weicher Teig entsteht. Öl auf 180 Grad erhitzen.

Brandteig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (0,5 bis 1 cm Durchmesser) füllen. Etwa 5 cm lange Pommes in das Fett gleiten lassen. Churros etwa 3 Minuten goldbraun frittieren, dabei einmal wenden. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, zum Abtropfen auf Küchenpapier geben und warm stellen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Churros mit etwas Puderzucker bestäuben.

Für das Rhabarber-Kompott:

Rhabarber schälen und in kleine Würfel schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Grenadine und etwas Wasser ablöschen.

Rhabarber dazu geben und alles 5 Minuten köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 07. Mai 2020