

Valentine ⚡
SWISS MADE

Rezept N°1

CHURROS

Vorbereitet mit der TF3 von Valentine
vom Küchenchef Philippe Ligron





Valentine präsentiert ein Rezept von Küchenchef Philippe Lignon

REZEPT N°1 CHURROS

FÜR 5 PERSONEN

Vorbereitungszeit	45 min
Kochzeit	5 min

Zutaten

Mehl	210 gr
Zucker	40 gr
Salz	3 gr
Wasser	3 dl
Aromen:	
• Vanillepuder	5 gr
• Rum	25 cl
• Kirsch	5 cl
• Orangenblüte	10 cl

Benötigtes Material

Spritzbeutel
Sterntülle (nach Wahl)
Valentine TF3 Friteuse
Haushaltpapier
Waage

SO WIRDS GEMACHT

- Mehl und Zucker mischen.
- Das Salzwasser mit dem ausgewähltem Aroma zum Kochen bringen.
- Das kochende Wasser in einem Mal über das Mehl giessen und kräftig rühren.
- Den Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Spritzbeutel mit der Masse füllen, Stücke auf die gewünschte Länge schneiden und in sehr heissem Öl 170°C / 180°C frittieren.



Hinweis

Verwenden Sie eine leistungsstarke Friteuse wie die TF3 von Valentine. Nur eine professionelle Qualitätsfriteuse kann es verhindern, dass die Öltemperatur um 20°C sinkt wenn Sie eine Reihe von Churros frittieren. Diese bleiben somit knusprig und werden nicht weich und schwammig...

Zum Schluss

Die Churros auf ein saugfähiges Papier legen bevor Sie diese im Zucker rollen. Noch heiß genießen! Schöne Fasnacht!

WUSSTEN SIE ES?

Wussten Sie, dass der Name Churros von der gekrümmten Form der Hörner der Navaro-Churro-Schafrasse, die ursprünglich aus Spanien stammen, kommen?

Dieses Churros-Rezept wird oft mit Fasnacht in Verbindung gebracht, da dieses beliebte Fest, welches, gemäss der christlichen Religion, das Ende der Winterfastenzeit markiert. Der Faschingsdienstag ist die Gelegenheit das zu feiern.

Es wird auch das Ende der Wintersonnenwende gefeiert, von der die nächste Wiedergeburt und Nahrungsmittelreichtum symbolisiert! Keine alten Fleischstücke mehr in der Räucherammer! Keine Reserveversorgung und Einschränkungen mehr. Die Tage werden länger und es wird auf bessere Tage gefeiert.