

Langos-Grundrezept

Ursprünglich stammt das Rezept für Lángos aus Ungarn, ist aber inzwischen weit darüber hinaus bekannt und geschätzt. Das feine Lángos-Grundrezept unbedingt ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

10 g	Hefe
700 g	Mehl
0.5 l	Milch
1 Prise	Salz
250 ml	Sonnenblumenöl

Für die Sauce

1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 EL	Sauerrahm

Zubereitung

1. Das **Langos-Grundrezept** ist ganz einfach zuzubereiten und lässt sich beliebig variieren. Als erstes die Hefe in eine Schüssel geben, mit etwas lauwarmen Milch und Mehl (wenige Esslöffel) verrühren, sodass die Mischung leicht gebunden ist. Abdecken, für eine Viertelstunde warm ruhen lassen.
2. Nach der Ruhezeit das verbleibende Mehl und die übrige Milch abwechselnd nach und nach zufügen, salzen und einkneten. Solange durchkneten, bis eine feste, glatte Masse entsteht. Mit etwas Mehl bestäuben, abdecken und weitere 30 Minuten warm ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten: Knoblauch schälen und durchpressen oder zerdrücken, mit Sauerrahm und Salz glattrühren.

4. Aus dem Teig gleich große Kugeln formen und diese auf etwa 1,5 Zentimeter dicke Fladen flachdrücken, die Ränder etwas aufragen lassen. Eine beschichtete Pfanne nehmen, Öl etwa fingerdick eingießen und erhitzen. Die Lángos darin nacheinander von beiden Seiten rund 2 Minuten lang goldbraun frittieren. Die fertigen Langos mit der Sauce bestreichen.

Tipp

Zu dem Langos-Grundrezept kann man auch süße Saucen, Marmelade, Schinken oder Käsesaucen essen.