Ungarische Langos

Der ungarische Langos ist eine köstliche Zwischenmahlzeit aus Hefeteig. Hier in diesem Rezept mit Sauerrahm, Schinken und geriebenen Käse belegt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

für den Teig

500 g	Mehl
125 ml	Milch
1 Würfel	Germ (Hefe, 42 g)
125 ml	Wasser
2 EL	Öl
1 Prise	Salz

für den Belag

1 Stk.	Knoblauchzehe
250 g	Sauerrahm
1 EL	Petersilie gehackt
	Salz und Pfeffer
100 g	Käse (gerieben)
100 g	Kochschinken

Zubereitung

1. Für den **ungarische Langos** die Germ in eine Schüssel bröseln, einen Schuss lauwarme

Milch zugeben und mit etwas Mehl binden. An einen warmen Ort zirka 20 Minuten gehen lassen.

2. Jetzt die restlichen Zutaten hinzugeben und mit einem Knethaken zu einem festen Teig kneten. Zugedeckt weitere 20-30 Minuten gehen lassen.

3. Den Germteig in gleich große Stücke teilen und in zirka 1,5 cm dicke runde Teigfladen ausrollen, mit Öl bestreichen. Weitere 20 Minuten gehen lassen.

4. In der Zwischenzeit den Sauerrahm mit der gepressten Knoblauchzehe, fein gehackte Petersilie und Salz anrühren.

5. Das Öl fingerhoch in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Langos von beiden Seiten zirka 2 Minuten goldgelb backen. Von der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die fertige Sauce auf die noch heißen Langos streichen. Nach Belieben mit Schinken, gerieben Käse und Kräuter nach Wahl bestreuen.

Tipp