

Langos

- **Lángos** oder **Langosch** ist eine ursprünglich ungarische, aber heute auch in Österreich, Rumänien, Serbien, Tschechien und der Slowakei beliebte Brotspezialität, die vor allem als Zwischenmahlzeit serviert wird. In der einfachsten Form besteht er aus einem Fladen aus **Hefeteig**, der in einer Pfanne in reichlich Fett gebacken wird. Der Lángos ist der Knieküchel sehr ähnlich, allerdings weist der Lángos selten eine vorsätzlich erzeugte Delle wie das Knieküchle auf. Ursprünglich bestand Lángos aus Brotteig, der in der Backstube an der Öffnung des Backofens nahe der Flamme (*láng*) gebacken wurde.
- Nach dem Ausbacken kann der Lángos mit **Knoblauchwasser** oder **-öl** eingepinselt werden. Etwas reichhaltigere Varianten sind mit **Sauerrahm** oder **Schafskäse** oder – „**Magyaros**“, auf ungarische Art – mit **Lecsó** belegt, einer Mischung aus geschmorten Zwiebeln, Paprika und Tomaten. Ausserdem wird Lángos, vor allem in den westlichen Ländern, auch als Süssspeise mit Puderzucker oder Marmelade gegessen.

Rezept für 6 Langos

400 gr	Weissmehl
14 gr	Trockenhefe in ca. 40g Milch(5EL) auflösen
12 gr	Salz (1 ½ TL)
9 gr	Zucker (1 TL)
1.5 dl	lauwarmes Wasser (146 gr)
1dl	Milch (90 gr)



1,5 - 2 Liter Sonnenblumenöl zum ausbacken

ZUBEREITUNG

- Weizenmehl in eine Schüssel sieben und mit der Trockenhefe und Salz vermischen.
- Mit Wasser-Milch Gemisch das Ganze zu einem glatten Teig vermengen nur so viel begeben, bis das Ganze ein **glatter Brotteig** wird.
- Mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort **20-30 Minuten** gehen lassen.
- Mit "ölnassen" Händen faustgrosse Teigstücke auf "tellergross" ziehen.
- In einem Topf Öl erhitzen (180 Grad) und Langos vorsichtig auf die heisse Öloberfläche legen.
- Nach etwa 2 Minuten wenden.
- Auch die zweite Seite goldbraun braten.
- Am Ende auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Knoblauchwasser

- Olivenöl

- Knoblauch, zerdrückt

Sajtos

- Sauerrahm
- Sprinz
- evtl. Paprika

Geräte

- Knoblauchraffel
- Teigknetmaschine
- Pfanne/Kessel Ø 60 - 80cm

150 g	Kartoffel(n), mehlig kochende
30 g	Hefe, frische
400 ml	Milch
3 EL	Puderzucker
400 g	Mehl
	Salz
50 ml	Öl
n. B.	Fett zum Ausbacken
evtl.	saure Sahne
evtl.	Knoblauch

ZUTATEN FÜR 6 LANGOSCH:

500 GRAMM MEHL
200 GRAMM KARTOFFELN
300 MILLILITER MILCH
½ WÜRFEL HEFE
1 TL ZUCKER
1 BECHER SAURE SAHNE
1 BECHER SCHMAND
1 - 2 KNOBLAUCHZEHE(N)
125 GRAMM SPECK
2 ZWIEBELN
ETWAS PETERSILIE
SALZ & PFEFFER
ÖL ZUM FRITTIEREN