

Lángos – ungarischer Hefefladen

Lángos ist eine ungarische Spezialität, die auch in Deutschland durch die Weihnachtsmärkte bereits eine gewisse Bekanntheit erlangt hat. Hierbei handelt es sich um einen Fladen aus Hefeteig, der in Fett ausgebacken wird. Nach dem Ausbacken wird der Lángos-Fladen oft noch mit einer Creme aus Sauerrahm und Knoblauch bestrichen und mit Käse bestreut. Man kann den Snack aber auch mit verschiedenen Belägen, wie ungarischer Wurst, Schinken oder Zwiebeln belegen.

Zutaten für eine große Portion:

- 100 ml Milch
- 1 TL Zucker
- 25 g frische Hefe
- 300 g Weißmehl
- 1 TL Salz
- 150 ml Wasser
- 2 Liter Sonnenblumenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 200 ml saure Sahne
- 200 g Reibekäse



Zubereitung:

Die Milch lauwarm erwärmen, mit Zucker bestreuen und die Hefe hinein bröckeln. Die Milch-Hefemischung für 10 Minuten ruhen lassen und in der Zwischenzeit das Mehl in eine tiefe Schüssel sieben und mit dem Salz würzen.

Die zerlassene Hefemilch in die Mehlschüssel geben und den Teig mit lauwarmem Wasser aufgießen, bis eine ziemlich weiche Konsistenz erreicht wird.

Zum Ausbacken der Fladen das Öl in einer Pfanne erhitzen.

Nun werden ca. 5-6 cm große Teigstücke mit öligen Händen aus der Teigmasse entnommen, etwa handgroß geformt und im heißen Öl für ca. 2 bis 4 Minuten goldbraun gebraten.

Das Knoblauchöl wird zubereitet, in dem man die Knoblauchzehen zerdrückt und mit 100 ml Öl und 100 ml Wasser vermischt.

Die gebratenen Lángos mit dem Knoblauchöl bestreichen, evtl. mit etwas Paprikapulver würzen und mit saurer Sahne und dem Reibekäse Ihrer Wahl abschmecken.