

Rezept

Ungarische Langos

Ein Rezept von Ungarische Langos, am 13.10.2024

Zutaten

500 g Mehl (Type 550)	100 ml Milch
1 TL Zucker	1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)
1/2 TL Salz	2 EL weiche Butter
250 g saure Sahne	Salz
Pfeffer	5 Stängel glatte Petersilie
150 g durchwachsener Räucherspeck (am Stück)	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
1 l neutrales Pflanzenöl zum Frittieren	neutrales Pflanzenöl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Milch lauwarm erhitzen und Zucker untermischen, Hefe hineinbröckeln und auflösen. Hefemilch in die Mulde gießen, mit Mehl bestäuben, abgedeckt an einem warmen Ort 5 Min. gehen lassen.
2. Dann 200 ml lauwarmes Wasser, Salz und Butter zum Mehl geben. Alles zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, anschließend mit den Händen zu einem glatten, leicht klebrigen Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
3. Inzwischen für den Belag die saure Sahne mit Salz und Pfeffer würzen, glatt rühren. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Speck ohne Schwarte in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Backofen auf 100° vorheizen. In einem weiten, hohen Topf das Frittieröl auf 180° erhitzen. Um zu prüfen, ob das Öl heiß genug ist, den Stiel eines Holzkochlöffels hineinhalten. Wenn sich am Stiel sofort kleine Bläschen bilden, ist die Temperatur zum Frittieren richtig.
5. Teig durchkneten, mit geölten Händen in sechs gleich große Stücke teilen und zu 1 cm dicken Fladen formen. Die Fladen portionsweise im Öl in ca. 4 Min. goldbraun frittieren, dabei ab und zu wenden. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen, im Ofen warm halten.
6. Für den Belag die Butter in einer Pfanne zerlassen. Speck und Zwiebel darin 3 Min. anbraten, nach 2 Min. Knoblauch dazugeben. Salzen, pfeffern und die Petersilie untermischen. Langos mit dem Rahm bestreichen und die Speckmischung darauf verteilen.