

Lángos

Für 4 Portionen

10 g frische Hefe	250 g Weizenmehl Type 550	1 Prise Zucker
500 ml neutrales Öl	150 g Cocktailtomaten	1 Knoblauchzehe
1 Bund Schnittlauch	200 g saure Sahne	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	200 g geraspelter Käse	

Für den Teig 150 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben, die Hefe hineinbröseln und darin auflösen. Die Hälfte des Mehls und den Zucker unterrühren. Die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken und den Vorteig 15 Minuten gehen lassen.

Das restliche Mehl und das Salz dazugeben. Den Teig mit den Knethaken des Handrührgeräts etwa 5 Minuten durchkneten. Die Schüssel wieder mit einem Tuch bedecken und den Teig 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen sichtbar vergrößert hat.

Inzwischen für den Beleg die Cocktailtomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die saure Sahne cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Frittierfett in einem hochwandigen Topf auf 160 °C erhitzen. Das Fett hat die richtige Temperatur, wenn beim Hineinhalten an einem Holzkochlöffel oder Schaschlikspieß aus Holz Bläschen emporsteigen. Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen und jeweils auf 15 cm Durchmesser ausrollen. Einen Teigfladen vorsichtig ins Fett gleiten lassen und etwa 4 Minuten ausbacken, währenddessen immer wieder wenden.

Den fertigen Lángos herausheben und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, dann einem Viertel des Sauerrahms und des gepressten Knoblauchs bestreichen, mit Tomaten belegen, mit Käse bestreuen und mit Schnittlauchröllchen garnieren. Mit den übrigen Teigfladen ebenso verfahren.

Frank Rosin am 02. November 2018