

Gefülltes ungarisches Fladenbrot

Für 8 Stücke

500 g Weizenmehl, 405 Salz, Pfeffer 30 g Hefe
500 g Weißkohl 2 EL Öl 1 TL Zucker
Pflanzenöl

Mehl mit 1 TL Salz mischen, in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Kuhle drücken. Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen, zum Mehl geben und zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit Kohl putzen, in feine Streifen hobeln, mit 1 TL Salz vermischen und 20 Minuten ziehen lassen. Kohl in ein sauberes Geschirrhandtuch geben und den Saft ausdrücken.

2 EL Öl erhitzen und den Kohl mit 1 TL Zucker und 50 ml Wasser darin 20 - 30 Minuten weich garen. Mit Pfeffer bestreuen und salzen.

Teig noch einmal gut kneten, dann in 8 Portionen teilen. Teigstücke quadratisch ausrollen. In die Mitte einen Löffel Kohl setzen, den Teig darüberlegen, an den Rändern gut festdrücken.

Fett in einer großen Pfanne erhitzen und die Lángos darin goldbraun ausbacken.

NN am 03. Dezember 2025