

Kochen

Rainer Klutsch

Mittwoch, 18.09.2024

Würzige Hefefladen (Lángos) mit Sauerrahm, Pilzen und Käse

Für ca. 8 Stück

Zutaten

Für den Hefeteig

- 100 ml Milch, ca.
- 80 g Butter
- 20 g Hefe (frisch)
- 1 Prise Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 300 g Weizenmehl, ca.
- 2 Prisen Salz
- 300 g Frittieröl oder Butterschmalz

Für Sauerrahm, Pilze und Käse

- 1 Knoblauchzehe
- 2 Lauchzwiebeln
- 150 g Pilze, z. B. Champignons
- 1 EL Rapsöl oder Sonnenblumenöl
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 100 g Sauerrahm
- 150 g Joghurt
- 120 g Käse, gerieben, z. B. Bergkäse, Gouda, Emmentaler



Zubereitung

1. **Für die Lángos** Milch und Butter in einem kleinen Topf leicht erwärmen.
2. In einer weiteren Schüssel die Eier schaumig schlagen. Die lauwarmer Butter-Milch-Mischung nach und nach unterrühren (Falls der Teig zu flüssig ist, noch Mehl unterkneten)
3. In einer weiteren Schüssel die Eier schaumig schlagen. Die lauwarmer Butter-Milch-Mischung unterrühren.
4. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Milch-Butter-Mix und Hefe-Mix nacheinander zugeben. Mit den Knethaken zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten (evtl. mit den Händen nochmal nacharbeiten)
5. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
6. **Inzwischen für die Sauerrahm-Mischung** Knoblauch abziehen und fein hacken oder durch eine Presse drücken. Lauchzwiebeln und Pilze putzen evtl. abbrausen und trocknen.
7. Lauchzwiebeln fein schneiden. Pilze nach Größe halbieren oder vierteln.
8. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin von allen Seiten ca. 3-4 Minuten braten. Die Hälfte der Lauchzwiebeln zugeben und ca. 1-2 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
9. Sauerrahm, Joghurt, Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren. Pilz-Mix unterrühren und abschmecken.
10. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche verkneten und in acht Stücke teilen.
11. Die Teigstücke mit den Händen zu einem länglichen flachen Fladen ziehen. Dabei die Mitte sehr dünn ausziehen und etwas dickere Ränder formen. Die Teigportionen nochmal abdecken und weitere ca. 20 Minuten gehen lassen.
12. Butterschmalz in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen. Die Teigstücke darin portionsweise ca. 2 Minuten von jeder Seite, goldbraun backen.
13. Lángos herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

14. Lángos mit Sauerrahm-Pilz-Mix, übrigen Lauchzwiebeln und Käse bestreuen und sofort servieren.

