

Lángos

Zutaten:

200g Kartoffeln

400g Mehl

1 Hefe

1 Teelöffel Salz

Zubereitung:

Kartoffeln kochen und durch die Kartoffelpresse drücken. Das Mehl, die Hefe, das Salz Wasser (soviel, dass der Teig nicht zu fest ist)

zusammenmixen. Dann etwas gehen lassen. Als nächstes aus dem Teig Kugeln formen etwas auseinanderziehen und im Fett ausbacken.

Mit Salz, Käse (gerieben) und Schmand servieren. Manchmal auch mit etwas Schinken.



Lángos ist eigentlich an keine Tradition gebunden. Es wird nach Lust und Laune gebacken. Im Volksfest kann man Lángos kaufen, genauso wie bei jedem Straßeneck in Ungarn. Ich persönlich finde, dass diese Mahlzeit am Besten Mittags oder Abends serviert werden kann.