

## Lángos mit Speck und Zwiebelmarmelade

VORBEREITEN

60  
Min.

RUHEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Stück

#### Für den Hefeteig

200 g Kartoffeln  
200 ml Wasser  
100 ml Milch  
1 Teelöffel Zucker  
1/2 Würfel Hefe  
500 g Mehl + etwas mehr für die Arbeitsplatte  
1 Teelöffel Salz  
Pflanzenöl zum Frittieren

#### Für die Zwiebelmarmelade

1 Esslöffel Olivenöl  
600 g rote Zwiebeln  
2 Zweig(e) Thymian  
1 Esslöffel brauner Zucker  
2 Esslöffel Balsamico  
120 ml Wasser

#### Für das Topping

1 Esslöffel Pflanzenöl  
400 g saure Sahne  
150 g Speckwürfel  
150 g geriebener Gouda  
1/2 Bund Petersilie

#### Besonderes Zubehör

### Kartoffelstampfer

Lust auf ungarisches Fingerfood? Hier werden die traditionellen Lángos mit einem herzhaft-würzigem Topping aus saurer Sahne und Zwiebelmarmelade belegt. Zu guter Letzt tummeln sich würzige Speckwürfel und geriebener Gouda auf den Hefeteigfladen.

- 1 -

Für den Hefeteig Kartoffeln schälen. In Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

- 2 -

Wasser mit Milch leicht erwärmen. Hefe und Zucker darin auflösen und verrühren.

- 3 -

Mehl und Salz mit Hefemischung in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig verkneten. Kartoffeln hinzufügen und unter den Teig kneten.

- 4 -

Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und Teig nochmals kräftig durchkneten. So lange Mehl unterkneten, bis er nicht mehr an den Fingern klebt. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

- 5 -

Für die Marmelade Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Thymian in die Pfanne geben und bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten anbraten. Zucker hinzufügen und unter Rühren 3 Minuten mit braten. Essig und Wasser

## Lángos mit Speck und Zwiebelmarmelade

dazugeben und aufkochen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Marmelade andickt.

- 6 -

Vom Teig handflächengroße Portionen abtrennen und mit den Händen zu einem flachen Fladen ziehen. Der Rand sollte etwas dicker sein.

- 7 -

Öl in einer tiefen Pfanne oder einem großen Topf erhitzen. Teigfladen pro Seite 3-5 Minuten frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 8 -

Für das Topping Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und Speckwürfel rundherum anbraten.

- 9 -

Lángos mit saurer Sahne und Zwiebelmarmelade bestreichen. Speckwürfel und Gouda darüber verteilen. Petersilie fein hacken und über die Lángos streuen.