

... > Zubereitungsarten > Brotspeise

Ungarische Langos mit Knoblauchcreme und Käse



★★★★★ 4.8 (760 Bewertungen)

 461 Kommentare

 40 Min.  normal  16.08.2010  737 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

5



Portionen

500 g Weizenmehl, bei Bedarf auch mehr

1 Würfel Hefe

2 TL Salz

250 ml Wasser, lauwarm

100 ml Milch, lauwarm

2 TL Zucker

Öl oder Fett zum Frittieren

200 g Käse, gerieben

200 g saure Sahne

200 g Schmand

3 Knoblauchzehe(n)

Salz und Pfeffer

Nährwerte pro Portion

kcal

Eiweiß

Fett

Kohlenhydr.

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 40 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 2 Stunden

🕒 Gesamtzeit ca. 2 Stunden 40 Minuten

Für die Creme saure Sahne und Schmand in eine Schüssel geben, den Knoblauch fein hacken oder durch eine Presse drücken und dazugeben. Gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.

Für die Langos Wasser und Milch leicht erwärmen. In eine kleine Schüssel die Hefe bröckeln, die lauwarme Milch und den Zucker dazugeben und die Mischung glatt rühren. In eine Schüssel das Mehl geben, die Hefemilch und das lauwarme Wasser dazu gießen. Alles vermischen und 2 TL Salz dazugeben. Jetzt den Teig kräftig kneten. Sollte der Teig noch an den Händen kleben, so lange vorsichtig Mehl unterkneten, bis der Teig sich gut verarbeiten lässt. Sobald er glatt und fest ist, die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 30 - 60 Minuten gehen lassen.

In einem großen Topf oder einer tiefen Pfanne das Öl erhitzen. Die Hände etwas einölen, vom Teig kleine Stücke abreißen und zu flachen Fladen ziehen. Bestenfalls sollten die Ränder etwas dicker bleiben. Die Fladen in das heiße Öl geben. Jedoch immer nur so viele Fladen, wie nebeneinander in der Pfanne Platz haben. Sobald die eine Seite Farbe bekommen hat, umdrehen und fertig backen.

Aus dem Öl nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit der Creme bestreichen, den Käse darüber streuen und noch heiß servieren.

Rezept von



Achnit

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

larsibarsi

Sicher kann man die Langosch auch in der Friteuse machen. Mach ich auch immer, klappt super! Gibt's übrigens heute Abend auch wieder- yummy!!!

Antworten

11.06.2021 14:11

sweetsour86

Kann man die auch in der Fritteuse machen?

Antworten

08.06.2021 07:20

Melle0506

Wir lieben die Langosch Bei uns gibt es die mindestens 1 Mal im Monat:) Ich nehme immer die doppelte Portion da mein Mann immer welche mit zur Arbeit :) super Rezept besser wird auf der Kirmes

Antworten

06.06.2021 14:20

Kochmamsell-Mati

Unglaublich lecker und blitzschnell gemacht! Ich forme eher schöne grosse Fladen, in der Mitte ganz dünn, am Rand etwas dicker. Gehen beim Ausbacken nochmal etwas auf. Habe heute 8 Stk rausbekommen. Mega gutes und gelingsicheres Rezept! 5 Sterne!!

Antworten

05.06.2021 13:06

neun10

Hallo,
ich habe heute 16 Stück gemacht, ich mache sie aber nicht besonders groß, etwa so dass 4 Stück gleichzeitig in eine Pfanne passen. Kommt natürlich immer darauf an, wie dick man sie macht und auch wie sehr der Teig aufgeht. Vielleicht hilft Dir das trotzdem ein bisschen. Liebe Grüße neun10

Antworten

27.08.2010 02:58

StarofAtlantis

Superlecker - haben uns nach Tollwood ganz dringend mal gewünscht die Langos selbst zu machen - dass sie so gut werden hätten wir gar nicht gedacht ;)

Fotos sind schon hochgeladen!

Wir haben noch mit Katenschinken kombiniert, nächstes Mal auch noch mit Frühlingslauch!

Antworten

25.08.2010 20:14

gartenlady1

Ich kann mich nur anschließen was minnette41 geschrieben hat!
Es kommt Urlaub feeling auf.
Danke achnit für das Rezept!!!

Lieben Gruß
Renate

Antworten

19.08.2010 19:16

minnette41

Super Rezept, mein Mann und ich haben uns gefühlt wie in unserem Ungarnurlaub! Die Ungarn könnten es nicht besser machen!

Das Rezept ist aber nicht für 1 Portion, sondern für ca 4.

Lieben Gruß

Annette

Antworten

09.08.2013 18:14

Dragonmum

danke : hab grad überlegt dass das dann aber sehr viel ist für 3 portionen wenn ich das hochrechne^^

12.12.2020 21:03

sonnja42

Geht das auch mit einer Heißluftfriteuse oder muss es Oel sein?

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

was backe ich heute?

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[cupcake rezepte](#), [entrecote rezepte](#), [hitze rezepte](#), [kabeljaufilet rezepte](#), [kokospulver rezepte](#), [obsttortenboden rezepte](#), [rinderbeinscheibe rezepte](#), [ruchmehl rezepte](#), [scheiblettenkäse rezepte](#), [toffiffee rezepte](#)