

Langosch mit Knoblauch-Kräutercreme und Schinken

Zutaten für den Teig (für 3 Personen):

- 500 g Mehl
- 300 ml Milch
- 0,5 Hefewürfel
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 l Öl

Hefe in ein hohes Gefäß bröseln, Zucker und lauwarme Milch dazugeben. Alles mit einem Schneebesen verrühren, bis sich die Hefe und der Zucker aufgelöst haben. Kurz zur Seite stellen. Nun Mehl zusammen mit Salz und der Hefe-Milch-Mischung in eine Rührschüssel geben. Die Masse gut durchkneten und zu einem glatten, aber noch leicht klebrigen Teig verarbeiten. Anschließend mindestens 10-15 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Das Öl in einem Topf erhitzen. Alternativ kann eine Fritteuse verwendet werden. Aus dem Teig mit einem Messer pro Person 2 gleich große Stücke schneiden. Teigkugeln leicht bemehlen und mit den Händen zu etwa 0.5 bis 1 cm dicken Fladen formen.

Öltemperatur kontrollieren: Mit einem Holzstäbchen ins Öl tauchen. Sobald sich am Holzstäbchen Blasen bilden, ist das Öl heiß genug.

Die flachgedrückten Fladen nacheinander vorsichtig in das heiße Öl gleiten lassen und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Langosch aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zutaten für die Creme:

- 250 g saure Sahne
- 250 g Schmand
- Salz
- Pfeffer
- 2 Zehen Knoblauch
- 100 g Schwarzwälder Schinken
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 200 g Emmentaler
- 0,2 Bund Petersilie

Saure Sahne, Schmand und 1 gute Prise Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Knoblauch schälen und in die Creme pressen. Schwarzwälder Schinken in feine Streifen schneiden, Petersilie und Lauchzwiebeln waschen, trocknen und fein hacken.

Anrichten: Langosch mit der Creme bestreichen, mit geriebenem Käse, Schinken und Lauchzwiebeln belegen und servieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 21.07.2022

Koch/Köchin: Larissa Bielz

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen