

Andi und Alex ON TOUR aus dem Wiener Prater

Dienstag, 20. Juni 2017



Rezept von Andreas Wojta

Langos mit Ajvar

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für ca. 25 Stück

Für das Ajvar:

2 kg gelbe Paprika, 2 kg rote Paprika, 1 1/2 kg Melanzani, 1/2 kg frische Pfefferoni, 10 Zehen Knoblauch (klein gehackt); 1 1/2 l Wasser, 1/8 l Tafellessig 1 1/2 EL Zucker, 1 1/2 EL Salz, Olivenöl.

Für die Langos:

300 g glattes Mehl, 1/8 l Milch, 2 Eidotter, 3 EL Öl, 1 Packung Trockengerst, 1 Prise Salz, Öl zum Frittieren.

Zubereitung

Für das Ajvar die Paprika waschen, Kerngehäuse befreien und das Fruchtfleisch kleinwürfelig schneiden. Die Pfefferoni ebenfalls waschen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Von den Melanzani die Strunkansätze entfernen, die Früchte schälen und klein schneiden.

Das geschnittene Gemüse in einem kochenden Sud aus 1 1/2 l Wasser, 1/8 l Tafellessig, 1 1/2 EL Zucker und 1 1/2 EL Salz 5 bis 10 Minuten kochen. Das Gemüse mit Hilfe eines Schaumlöffels aus dem Sud heben, fein faszieren bzw. mit dem Stabmixer pürieren. Das Gemüsepüree in einen Topf geben, Knoblauch zugeben und das ganze unter ständigem Rühren vorsichtig einkochen lassen. Kurz vor Fertigstellung 1/4 l Olivenöl zufügen, nochmals kurz aufkochen. Das Ajvar in sterile Gläser füllen, mit heißem Olivenöl bedecken und die Gläser verschließen.

Für die Langos in einer Schüssel Mehl mit Trockengerst, lauwarmer Milch, Eidotter, Öl sowie Salz vermischen und gut verrühren. Den Teig kurz rasten lassen. Danach eine Kugel formen und diese auf einer bemehlten Fläche auswalken. Kleine Kreise ausstechen und diese in reichlich heißem Öl schwimmend knusprig frittieren. Langos mit Ajvar servieren.