

Langosch aus Kartoffelteig

Zutaten (für 8 Personen):

1 kg Mehl (Weizenmehl)

200 g Kartoffeln

20 g Hefe

1 TL Salz

400 ml Milch

Ca. 1,5 Liter Öl (Sonnenblumenöl) zum Ausbacken, saure Sahne

Zubereitung:

Kartoffeln weich kochen, schälen und durchdrücken. Weizenmehl in eine Schüssel sieben und mit der Hefe, Kartoffeln und Salz vermischen. Mit Milch das ganze zu einem glatten Teig vermengen. Mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen lassen.

Mit "ölnassen" Händen faustgroße Teigstücke auf "tellergroß" ziehen. In einem Topf Öl erhitzen und Langosch vorsichtig auf die heiße Öloberfläche legen. Nach etwa eine Minute wenden. Auch die zweite Seite goldbraun braten. Am Ende abtropfen lassen. Mit saurer Sahne servieren.

Szegediner Gulasch

Zutaten (für 8 Personen):

1500 g Schweinefleisch von der Schulter

500 g Zwiebeln, gewürfelt

2 Zehen Knoblauch, gewürfelt

200 g Speck, geräuchert,

800 g Sauerkraut (aus der Dose)

Paprikapulver, edelsüß

1 Liter Gemüsebrühe

400 g saure Sahne

2 TL Kümmel

Salz Pfeffer

Zubereitung:

Fleisch abbrausen, trockentupfen und in 3 cm große Würfel schneiden. Speck klein würfeln. Speck in einem Topf auslassen, herausnehmen. Fleisch im Speckfett portionsweise anbraten, herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten.

Sauerkraut, Fleisch und Speck zufügen, mit Paprika bestäuben, umrühren und knapp mit Brühe bedecken.

Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde schmoren, eventuell etwas Brühe nachgießen.

150 g Sahne unterziehen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit restlicher Sahne und Kümmel garnieren.

Dazu passen Salzkartoffeln.

Kirsch-Nuss-Strudel mit Joghurtcreme

Zutaten (für 8 Personen):

- 1200 g Kirschen
- 4 Pck. Teig, Strudelteig aus dem Kühlregal oder selbstgemacht
- 300 g Butter
- 200 g Zucker
- 300 g Haselnüsse, gerieben
- 60 g Semmelbrösel oder Kuchenbrösel
- 20 g Vanillezucker
- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 4 cl Kirschwasser, etwas Zitronenschale, Zimt
- 40 g Butter, zerlassen zum Bestreichen, Staubzucker

Für die Creme:

- 500 g Joghurt
- 2 EL Honig
- 10 Blätter Minze oder Zitronenmelisse
- 6 EL Sahne, geschlagen
- Vanillezucker

evtl. Früchte, zerkleinerte
Schokoladenraspel

Zubereitung:

Für die Füllung Kirschen waschen, entsteinen und mit dem Kirschwasser beträufeln.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Butter mit den Eidottern und der Hälfte des Zuckers schaumig rühren. Haselnüsse, Brösel, Vanillezucker, eine gute Prise Zimt und die Schale einer halben Zitrone einrühren.

Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Dottermasse heben. Kirschen mit dem Kirschwasser ebenfalls unterheben.

Strudelteigblätter einzeln auslegen. Auf das untere Drittel der Fläche etwas Kirschen-Nussmasse auftragen und zu Portionsstrudeln rollen. Mit zerlassener Butter bestreichen, im Rohr 15-20 Minuten goldgelb backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Für die Creme:

Joghurt, Honig und die fein geschnittenen Minzeblätter - ersatzweise Zitronenmelisse - verrühren. Mit etwas Vanillezucker aufgeschlagene Sahne unterheben. Wer will, kann auch noch ein paar zerkleinerte Kirschen und Schokoladeraspel einrühren.

Den Strudel kann man statt mit Kirschen auch mit Weintrauben, zerkleinerten Aprikosen (Marillen) oder Pflaumen zubereiten.