KIKKOMAN

Langós mit geschmortem Rindfleisch

Gesamtzeit **73 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit **40 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Langós:

700 g	Weizenmehl, Typ 550
10 g	Trockenhefe
20 g	Zucker
400 ml	Milch
5 g	Salz
	Öl zum Frittieren

Für die Rindfleischsauce:

400 g	weiße Zwiebel, gewürfelt
25 g	Ingwer, fein gehackt
25 g	Knoblauch, fein gehackt
80 ml	Rapsöl
1 kg	Faschiertes vom Rind
5	Sternanis
3	Zimtstangen
250 ml	Shaoxing-Reiswein, optional Sherry
250 ml	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
100 g	Tomatenmark
150 ml	Wasser
50 g	Maisstärke

Dekoration:

200 g	Salatgurke, in Halbmonde geschnitten
10 g	Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
10 g	weißer Sesam, geröstet

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Weizenmehl, Trockenhefe und Zucker in einer Rührschüssel mischen, warme Milch (35 °C) hinzufügen und den Teig in einer Küchenmaschine 5 Minuten kneten. Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 40 Minuten ruhen lassen.

Schritt 2

In der Zwischenzeit Zwiebel, Ingwer und Knoblauch in einem Topf mit Öl 2 Minuten anbraten. Sternanis, Zimt und Rinderhack dazugeben und weitere 5 Minuten anbraten und dabei gelegentlich rühren. Shaoxing-Reiswein, Kikkoman salzreduzierte Sojasauce, Tomatenmark, Wasser und Stärke hinzufügen. Sauce bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten reduzieren lassen. Sternanis und Zimtstange entfernen.

Schritt 3

Teig in 10 gleich große Stücke à ca. 110g teilen (ca.14 cm Länge, 7cm Breite). Ränder ca. 1 cm hochdrücken. Teig weitere 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Schritt 4

Öl in einer Pfanne oder Fritteuse auf 175°C erhitzen. Teig von jeder Seite ca. 3 Minuten ausbacken. Lagos auf einen Teller geben, mit Rindfleischsauce füllen und mit Gurke dekorieren.