



## Mongolische Teigtaschen Khuushuur [Хуушуур]

### Zutaten

250 g Mehl  
150 ml Wasser  
300 g Hackfleisch  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
Salz  
Pfeffer  
Kümmel  
Öl zum Frittieren

### Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken.

Beides mit dem Hackfleisch vermischen, dabei ggf. etwas Wasser zugeben, bis eine geschmeidige Mischung entsteht. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen (der Nudelteig wird nicht gesalzen).

Für den Teig Mehl und Wasser in einer Schüssel vermengen und zu einem festen Teig verarbeiten. Etwa 15 Minuten abgedeckt stehen lassen.

Den Teig in etwa 2 cm dicke Streifen schneiden und diese rollen.

Die Rollen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und diese dann jeweils flachdrücken.

Nun kommt die Kunst, die Teigtaschen zu formen und zu füllen: die kleinen Teigstücke zu kleinen Fladen mit einem Durchmesser von etwa 7 cm ausrollen. Einen Teelöffel der Hackfleischmischung hineinsetzen und die Teigtaschen dann verschließen. Immer nur so viel Teig ausrollen, wie auch verarbeitet werden kann, den restlichen Teig abgedeckt lassen (er wird sonst zu trocken und es gibt Schwierigkeiten beim Schließen). Hierbei falten die Mongolen den Rand von einem Ende zum anderen so zu, dass zum Schluss durch das letzte Löchlein die restliche Luft entweicht und keine mehr in der Teigtasche verbleibt – sonst könnte sie beim Frittieren „explodieren“.)

Eine große Pfanne mit reichlich Öl füllen und die Teigtaschen darin knusprig braun braten bzw. frittieren. Einen Topf mit Küchenpapier auslegen und die gebratenen Teigtaschen darin bei geschlossenem Deckel zwischenlagern, bis sie serviert werden.