

## Mongolischer Kochkurs Teil 1

Wir kochen Buuds!

„[...] Nationalgericht sind die Buuds, das sind mit Gehacktem gefüllte gedünstete Teigtaschen, typisch sind auch Chuuschuur aus dem gleichen Material, allerdings in Fett gebraten. Als besonders lecker gelten Buuds oder Chuuschuur dann, wenn beim Reinbeißen das flüssig gewordenen Hammelfett aus ihnen heraustriefft. Bleibt zu erwähnen, dass Mongolen das abwechselnde Einerlei dieser beiden Hauptgerichte niemals müde werden und nach einem Tag ohne Buuds jeder sich bereits wieder auf den unweigerlich nächsten Tag mit Buuds freut. [...]“ Reise Know-How Mongolei, 4. Auflage 2003



Die Chefköchin die den heutigen Kurs leitet ist Ogi, älteste Tochter von Gerlee!

Man nehme...

Fleisch. Wer will fettes Schaffleisch, in unserem Fall mageres Rind. Viel davon.



Mehl und Wasser zu einem festen Teig kneten. Auch viel.





Das viele Fleisch ganz klein hacken.

Damit beim Reinbeißen in den Buuds auch der Saft spritzt, wird eine Schale gesalzenes Wasser dem Fleisch beigemischt.



Und mischen!



Zwiebel klein gehackt – wenig.



Gewürze, was immer daheim ist – wenig davon.



Inzwischen hat der Teig gerastet. Er wird geteilt und zu langen Würsten gerollt.



Die Teigwürste werden in Scheiben geschnitten und diese zu Laibchen gedrückt.



Beim Auswalzen der Teigscheiben ist folgendes zu beachten: der Teigrand sollte dünner sein als die Mitte, keine Löcher und kreisrunde Form!



Ist gar nicht so leicht!

Auch Bettina Pfausler, frisch in U.B. angekommen, versucht ihr Glück mit der Walze!

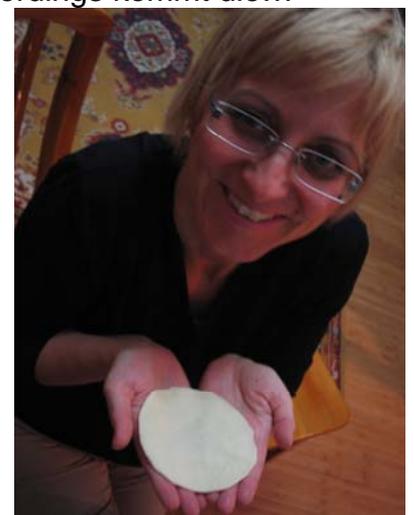


Das Ergebnis scheint anfänglich den Vergleich mit dem mongolischen Vorbild ...



Mit der Übung allerdings kommt die...

...Perfektion!





Nun kommt ein gehäufter Esslöffel der Fleischmasse auf die in unserer linken Hand ruhende Teigscheibe.



Voilà!



Mit Daumen und Zeigefinger der rechten Hand wird der Teigrand zieharmonikaartig gerafft und mit einer kreisförmigen Bewegung verschlossen.



Der Stolz einer jeden mongolischen Hausfrau ist ihre Fantasie und Geschicklichkeit in verschiedenen Techniken die Teigtaschen zu formen und zu verschließen.





Der Stolz anwesender österreichischer Hausfrauen ist es, möglichst gut zu imitieren!

Für 15 Minuten garen die Buuds nun im Wasserdampf, dabei gehen sie auf was bei der lockeren Anordnung zu bedenken ist.



Die fertigen Kunstwerke werden an der Unterseite mit einem Tropfen Öl benetzt um das Ankleben am Metallboden zu verhindern.

Nach Beendigung der 15minütigen Garzeit wird der Deckel entfernt, der entweichende Wasserdampf muss sofort mit einem Teller hart weggefächert werden – sonst verlieren die Buuds ihre Konsistenz und werden weich.



Mindestens 20 kräftige Fächerschübel!



Das Ergebnis lässt sich sehen! Ein Teller voller glänzender Buuds gefüllt mit feinstem Rindfleisch, welches optimalerweise in einer kleinen Menge Fleischsuppe schwimmt. Sollte man ein Loch in den Teigboden gerissen haben, verliert man dieses köstliche Detail natürlich.



Die echte Mongolin beißt zuerst ein kleines Löchlein in den Teigmantel, aus dem sie den köstlichen Saft schlürft. Dann erst beißt sie herzhafter zu, um sich an Fleisch und Teigmantel zu erfreuen!



**Unser Resuméé: mit dem richtigen Fleisch (nicht zu mager, eher Gulaschfleisch als Filet) und ausreichend Zwiebel, evtl. auch klein gehacktem Knoblauch und Karotten, ein Gaumenschmaus ohne Gleichen!**