

Booza - Teigtaschen mit Hackfleisch

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Tasse Salzwasser (ca. 3 Teelöffel)
- 600 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 4 große Zwiebeln
- 1 kg Rinderhackfleisch
- Salz, Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Ruhezeit: 15 Minuten

Zubereitung der traditionellen Teigtaschen aus Burjatien

1. Mische das Weizenmehl mit warmen Salzwasser, gib 2 Eier zu und knete den Teig ordentlich durch.
2. Dann schälst du die Zwiebel, hackst sie grob und mischst sie mit dem Hackfleisch. In der Zwischenzeit ruht der Teig für mindestens 15 Minuten.
3. Knete den Teig dann erneut und rolle ihn auf etwas Mehl aus.
4. Stich mit Hilfe einer Tasse oder einem Glas Kreise aus.
5. Die Booza werden mit der Hand mit einem gehäuften Teelöffel Fleischmasse gefüllt.
Mein Tipp: Wenn man denkt, es ist bereits zu viel Fleisch pro Teigkreis, dann noch ein bisschen mehr.
6. Die Booza werden verschlossen und im Dampfgarer oder in einem Topf mit Gareinsatz für 30 Minuten gegart.
7. In das eventuell verbliebene Loch in der Teighülle füllt man nach Belieben Sojasauce, beißt dann ein kleines Löchlein in den Teig und trinkt das Fleisch-Sojasaucen-Gemisch bevor man genüsslich hinein beißt.

Guten Appetit! Lasst es euch schmecken und träumt euch nach Burjatien in eine andere Welt.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).