

Gefüllte Weinblätter

Für ca. 20 Stück

Zutaten für ca. 300g eingelegte Weinblätter

2-3 Mittelgrosse Zwiebeln

2 EL Tomatenmark

180g Rundkornreis

50ml Olivenöl

Saft einer Zitrone

3-4 Teelöffel Salz

2 Teelöffel Pfeffer

1 Teelöffel Sumak

2 Teelöffel Dill

Zum Kochen:

20-30ml Olivenöl

Zitronenscheiben

Wasser

Zubereitung:

Die Weinblätter blanchieren.

Für die Füllung, Zwiebeln mixen oder sehr fein hacken und den Saft ausdrücken.

Anschließend in einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasig dünsten. Anschließend Tomatenmark in die Pfanne dazu geben und dieses mit anbraten.

Den Saft der Zitrone, Reis, die Gewürze und die Kräuter dazu geben und gut vermischen die Pfanne mit der Füllung vom Herd nehmen und abkühlen lassen um die Weinblätter zu füllen, den Stiel abschneiden (und aufbewahren).

Das Weinblatt mit den Adern nach oben platzieren. Ein kleinen Teelöffel der Füllung in der Mitte des Weinblatts platzieren, das untere Ende und die Seiten einklappen und das Weinblatt so stramm wie möglich versuchen aufzurollen.

Die gefüllten Weinblätter in einem Topf platzieren, mit ca. 20-30 ml Olivenöl und ca. so viel Wasser, bis der Topf zu ca. 1/3 gefüllt ist auffüllen, mit ein paar Zitronenscheiben bedecken.

Den Topf zum Kochen bringen und anschließend den Herd auf mittlere Hitze stellen.

Nach ca. 1 Stunde sollten die Weinblätter gekocht sein.

Das merkt man dann, wenn die Blätter schön weich sind und der Reis durchgekocht ist.