Kochwerkstatt Wiesbaden

Hier findest du das Rezept für die Gefüllten Weinblätter aus dem Kochkurs „Osmanische Küche“

Gefüllte Weinblätter

Eingelegte Weinblätter 5 Stück
Rund Korn Reis 200 g
Lamm Hack 250 g
Fleischtomate 2 Stk.
Petersilie halben Bund
Rote Zwiebel 1stk.
Knoblauch 3 Zehen
Tomatenmark 100g
Zitrone 1 x
Salz, Pfeffer, Kreuz Kümmel

Zubereitung:
Die Weinblätter gut waschen und dann auslegen und flachklopfen.

Hackfleisch, Tomate, Petersilie, Zwiebel, Knoblauch, Tomatenmark alles vermengen(roh) Gerne auch Pinien Kerne mit in die Masse.
Alles mit Salz, Pfeffer und Kreuz Kümmel abschmecken.

Etwas Granatapfelsirup zum Abrunden. Alles wie eine Zigarre Rollen und in einen Topf schön auslegen und Schichten.

Zitronen Schale dünn aufschneiden und obendrauf auslegen. 200 ml Wasser und 30 g Tomatenmark vermengen und über die Weinblätter geben.

Ein Teller umgekehrt auf die Weinblätter legen und leichtes Gewicht draufgeben. Auf dem Herd einmal aufkochen und dann auf mittlerer Stufe Sieden lassen.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82