Gefüllte Weinblätter

Türkisch

Zutaten ca. 40 - 45 Stück
1 Glas Weinblätter in Salzlake
200g Rinderhackfleisch
120g Reis
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleine Tomate optional
Ein Bund Petersilie
40g Tomatenmark
1 Zitrone
1 TL Paprika edelsüß
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel

So funktioniert es!
Zwiebel, Knoblauch und Tomate fein würfeln
Petersilie fein hacken
Alles zum Hackfleisch geben und mit Salz, Pfeffer, Paprika, etwas Kreuzkümmel und 2 EL Zitronensaft würzen.
Den gewaschenen Reis und das Tomatenmark dazu geben und alles miteinander vermischen.

Weinblätter vorbereiten!
Die Weinblätter aus dem Glas, in kaltem Wasser mehrmals spülen und dabei gleich voneinander trennen.
Kaputte und unschöne Blätter aussortieren.
Die Weinblätter anschließend in kochendem Wasser, 8 Minuten Kochen, abgießen und im kalten Wasser abschrecken.

So geht es weiter!
Weinblätter mit der rauen Seite nach oben legen, die Seite wo die Blattrispen sichtbar und deutlich spürbar ist.
Den Blattstiel abschneiden, beim Steilansatz eine kleine Portion Hackfleisch geben und etwas rund formen.
Die Blattseiten nach innen klappen so dass auch das Hackfleisch davon überlappt wird.
Das hintere Ende des Weinblattes, ebenfalls über das Hackfleisch klappen.
Jetzt das Hackfleisch mit dem Weinblatt eindrehen und wickeln.
Nicht zu fest, da der Reis beim anschließenden kochen noch etwas Platz braucht.

In den Topf oder Pfanne!
Den Topfboden, mit den unschönen Weinblättern auslegen und 5 dünne Zitronenscheibe darauf verteilen.
Die fertig gedrehten Weinblätter, eng, in Reihe und auch übereinander im Topf, stapeln.
Mit einem Teller beschweren und die doppelte Menge, heißes Wasser wie wir Reis genommen haben dazu geben und mit Deckel einmal kräftig aufkochen lassen
Temperatur senken, sodass es noch leicht köchelt
Solange auf der Platte lassen bis das ganze Wasser verkocht ist
Das dauert ca. 50 -60 Minuten
Danach können die Gefüllten Weinblätter, direkt aus der Pfanne oder Topf auf eine Servierplatte oder Teller gestürzt werden.
Die Weinblätter vom auslegen und Zitronenscheiben entfernen und mit etwas Joghurt zu den gefüllten Weinblättern servieren.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481