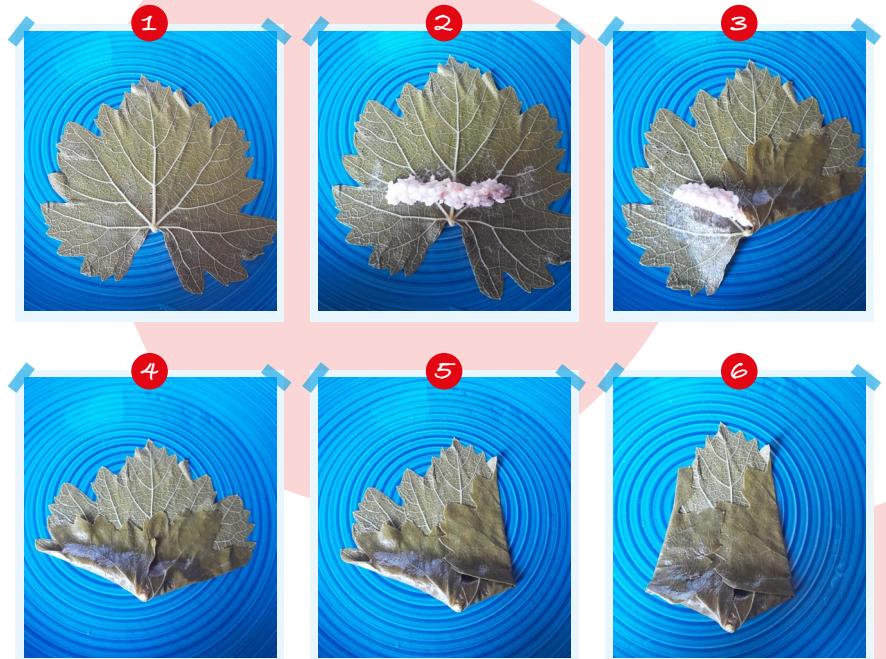


Gefüllte Weinblätter

Zutaten

- Ca. 340 Weinblätter
- 300 g Hackfleisch (hier nur Lammfleisch, es geht auch gemischt Lamm und Rind)
- 1 Lammkotelett pro Person
- 500 g Reis (je nach Geschmack kann Milchreis oder anderer Reis verwendet werden)
- 100 g Butter
- 1 EL Salz
- 1 EL schwarzer und weißer Pfeffer
- 4 bis 6 Knoblauchzehen



Infos zum Rezept

Dolma ist ein in der arabischen Welt weit verbreitetes, unterschiedlich zubereitetes Gericht. Der Name stammt aus dem Türkischen und bedeutet „gefüllt“ und wurde ins Griechische und in abgewandelter Form auch in andere Sprachen übernommen. Im Deutschen kennt man hauptsächlich die griechische Kurzform des Gerichtes unter dem Namen Dolmádes.

Gefüllte Weinblätter sind eine typisch arabische Vorspeise.

Herkunftsland

Türkei

Zubereitung

1. Die Weinblätter aus der Salzlake nehmen, Stiele abschneiden und für ca. 2 bis 3 Minuten in kochendes Wasser geben. Danach gut abtropfen lassen.
2. Reis nach Anleitung kochen.
3. Reis mit dem Hackfleisch, Butter und den Gewürzen gut vermengen. Optional kann Paprikagewürz und Kreuzkümmel dazugegeben werden.
4. Weinblätter mit der Masse füllen, die Seiten der Blätter einschlagen und einrollen. Fest rollen, damit schmale Rollen entstehen.
5. Lammkoteletts in einen Topf geben und damit den Boden bedecken. Weinblätter pyramidenförmig darüber stapeln. Knoblauchzehen oben auflegen. Alles mit einem feuerfesten Teller beschweren
6. Mit Wasser auffüllen, sodass alle Weinblätter bedeckt sind. Ca. 60 Min. auf kleinster Flamme köcheln lassen.
7. Die entstandene Brühe in kleine Schälchen füllen. Die Weinblätter auf einer Platte anrichten und mit den Koteletts dekorieren. Mit Zitronenscheiben abschließen.

Optional: Joghurt-Gurken Salat mit Minze als Beilage.

