



Gefülltes Lauch

Pirasa Dolması



1 kg dickes Lauch
1 Zwiebel
250 g Hackfleisch
1 Teeglas Reis
4 EL Öl
1 KL Salz
1 TL Pfeffer
7-8 Petersilienzweige
1 KL trockene Minze
2 Gläser warmes Wasser
1 EL Tomatenmark

- # Das grüne des Lauch für ein anderes Gericht aufheben.
- # Das weiße in 5-6 cm breite Stücke schneiden.
- # Die Lauchschitte in das kochende Salzwasser geben und weich kochen.
- # Danach aus dem Wasser nehmen und abschrecken.
- # Nun die gekochten Lauchschnitte der Länge nach teilen und die Blätter einzeln entnehmen.
- # Die Füllung zubereiten. Hierzu: die Zwiebel klein hacken, dazu Hackfleisch, ausgewaschenen Reis, Tomatenmark, Pfeffer, Salz 2 EL Öl und ½ Glas Wasser zusammen mischen.
- # Auf den Rand des Lauchblatts eine walnußgroße Füllungsmischung gebne und zu einem dreieck falten und diese Dreiecksform bis zum schluß wahren.
- # Alle Lauchblätter auf die gleische Art und Weise zubereiten.
- # In den Topf einreihen und 2 EL Öl und 2 Gläser Wasser eingießen und auf mittlerer Hitze 45 Minuten kochen.

Tipp: Diesen Gericht kann man auch mit großen (Metzgerzweibeln) zubereiten. Dann wird das Zusammenlegen nicht in Dreiecksform sein sondern der Zwiebelform entsprechend gemacht.