



Gefüllte Weinblätter mit Olivenöl

Zeytinyağlı Yaprak Sarması



Etwa 80 in Salzlake eingelegte Weinblätter
2 ½ Gläser Reis
1 Glas Olivenöl
4 mittel große Zwiebel
1 EL Pinienkerne
1 ½ EL Korinthen
1 Bunt Petersilie
½ Bunt Dill
1 ½ EL trocken Minze
1 KL Paprikamark
1 KL Pfeffer
2 KL Salz

Weinblätter über Nacht in Wasser einweichen, dann wird das aufbrühen mit kochendem Wasser nicht benötigt.

In einen Topf Olivenöl, Korinthen und Pinienkerne braten und in ein Teller herauslegen.

Im gleichen Öl kleingeschnittene Zwiebel geben und bei mittlerer Hitze rosarot dünsten.

Den Reis hineinfüllen und mit den Zwiebeln zusammen eine Weile dünsten, danach 2 ½ Gläser Wasser einfüllen und mit geschlossenem Deckel 5 Minuten köcheln lassen.

Den Deckel öffnen und Paprikamark, schw. Pfeffer, die zuvor gebratenen Korinthen und Pinienkerne, fein gehackte Petersilie, Dill, getrocknete Minze und Salz hinzugeben und leicht umrühren, Herd ausschalten und mit geschlossenem Deckel 10 Minuten ziehen lassen.

Die Adern der Weinblätter nach oben mit dem Stiel nach unten und der Länge nach genügend von der Füllung geben, zuerst die Oberseite danach die Seiten zudecken und zu einer Rolle zusammenrollen und mit der Faltseite nach unten in einen Topf platzieren.

Alle Weinblätter auf die gleiche Weise zubereiten und platzieren.

Auf die große Herdplatte legen und bei niedrigster Hitze mit geschlossenem Deckel und ohne Zugabe von Wasser 15 Minuten köcheln lassen. Danach 1 ½ Gläser warmes Wasser hinzugeben und weitere 30 Minuten köcheln lassen.

Den Herd ausschalten und warten bis der Dampf sich gesetzt hat, anschließend lauwarm oder kalt mit Zitronenscheiben servieren.

Tipp: Das Rezept kann auch mit frischen Blättern zubereitet werden. Die frischen Blätter sollten jedoch vor der Verwendung mit kochendem Wasser eine kurze Zeit abgebrüht und danach mit kaltem Wasser ausgewaschen werden.