

Gefüllte Weinblätter

Vor- und zubereiten: ca. 90 Min.
ergibt ca. 20 Stück

Dolmadakia

20 **eingelegte Weinblätter** aus dem Glas (ca. 80 g), abgetropft
voneinander lösen, ca. 20 Min. in kaltes Wasser legen, dieses ca. 2-mal wechseln

Füllung

- | | |
|---|--|
| 2 Esslöffel Oliveneröl | in einer Pfanne warm werden lassen andämpfen |
| 1 Zwiebel , fein gehackt | |
| 3 Esslöffel glattblättrige Petersilie , fein gehackt | |
| 5 Pfefferminzblätter , fein geschnitten | |
| ¼ Teelöffel Zimt | alles kurz mitdämpfen |
| 200 g Risottoreis , z. B. Arborio, Vialone | unter Rühren dünsten, bis er glasig ist |
| ca. 6 dl Gemüsebouillon , heiss | unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Köcheln, bis der Reis <i>al dente</i> ist (ca. 20 Min.) |
| 5 Esslöffel Pinienkerne , geröstet | |
| 4 Esslöffel Korinthen oder Weinbeeren | |
| ½ Limette , abgeriebene Schale und Saft | alles darunter mischen |
| nach Bedarf Salz und Pfeffer | würzen, auskühlen |
| 1 unbehandelte Zitrone oder Limette , in Schnitzen | zum Garnieren |

Formen: die Blätter mit der gerippten Seite nach oben auf die Arbeitsfläche legen. Je ca. 2 Esslöffel Füllung auf die Mitte der Blätter verteilen, Seiten einschlagen, satt aufrollen. Gefüllte Weinblätter sehr dicht und in mehreren Lagen in die Pfanne schichten, ca. 3 dl heisses Wasser dazugiessen, mit einem Teller beschweren. Knapp unter dem Siedepunkt ca. 50 Min. ziehen lassen. Warm oder kalt mit Zitronenschnitzen servieren.

Dazu passt: Tzatziki



Die andere Idee: statt Weinblätter Chinakohl, Lattich oder Mangold, verwenden. Blätter kurz blanchieren.