Zutaten

- 20 eingelegte Weinblätter 1 Glas
- 100 g Reis (Karolina) alternativ: Risottoreis
- 2 große Zwiebeln geschält und fein gewürfelt 5 Stück
- 1 Bund Frühlingslauch, in feine Ringe geschnitten 3 Bd
- 5 Zweige Dill, fein gehackt
- 10 Minzblätter, fein gehackt
- 1-2 Zitronen
- Olivenöl
- Salz

Vorspeise

Gefüllte Weinblätter

Entdecken Sie unser Rezept für gefüllte Weinblätter! Einfach nachzukochen und ideal für jeden Anlass. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Die eingelegten Weinblätter gut mit Wasser abspülen, daß diese ihr Salz verlieren. Anschließend mit Küchenpapier trockentupfen. Reis mit Frühlingslauch, den Zwiebeln und den Kräutern mischen. Salz nach Geschmack und reichlich Olivenöl sowie den Saft einer Zitrone hinzufügen.
2. Den Topfboden mit dünn geschnitten Zitronenscheiben auslegen.
3. Die Weinblätter ausbreiten (evtl. den Strunk entfernen) und einen gestrichenen Löffel der Reisfüllung in die Mitte geben. Die Seiten nach innen schlagen und nun das Weinblatt eng aufrollen. Die gefüllten Weinblätter in einen Topf auf die Zitronenscheiben geben, dabei die Rollen eng zusammensetzen, damit diese sich beim Kochen nicht öffnen können. Nochmals etwas Zitronensaft, Wasser und ein Prise Salz hinzugeben. Die Weinblätter sollten gerade so mit Flüssig bedeckt sein. Anschließen bei geschlossenem Deckel ca. 1 Stunde garen, bis die Rollen die Flüssigkeit komplett aufgesogen haben. Aufpassen, dass die Rollen nicht anbrennen! Nicht zu viel Hitze!