Weinblätter vegetarisch gefüllt

Die Weinblätter mit der vegetarischen Füllung sind ganz leicht nachzukochen. Das Rezept lässt auch noch sehr viel Spielraum für weitere Füllungsvarianten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

40 Stk.	Weinblätter
200 ml	Öl
100 g	Zwiebel
100 g	Schalotten
100 g	Dille
200 g	Reis
1 Stk.	Paprika (roten)
2 Stk.	Zitronen
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die vegetarisch gefüllten Weinblätter Wasser erhitzen (am besten im Wasserkocher). Die Weinblätter damit überbrühen, anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zitronen halbieren, Kerne entfernen und auspressen.

2. Nun die Füllung zubereiten: Reis nicht vorkochen, in eine Schüssel geben. Schalotten und Zwiebeln schälen, fein hacken und zum Reis geben. Dill waschen, trocknen, fein hacken und zufügen. Die rote Paprika waschen, trocknen, putzen, klein würfeln und ebenfalls beigeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alle Zutaten gut mischen.

3. Einen großen Topf mit Weinblättern auslegen. Auf die anderen Weinblätter die Füllung in kleinen Mengen jeweils in der Mitte auftragen. Die Blätter seitlich einschlagen und fest einrollen. Die gefüllten Päckchen mit der Nahtstelle nach unten auf den Topfboden legen.

4. Zuletzt einen schweren, hitzefesten Teller auf die gefüllten Weinblätter legen, damit diese sich beim Garen nicht wieder öffnen. Mit Wasser und etwas Zitronensaft aufgießen, bis die Weinblätter knapp bedeckt sind. Aufkochen lassen, dann bei niedriger Hitze etwa 30 Minuten lang garen lassen, bis die Flüssigkeit komplett eingekocht und der Reis weich ist.

Tipp

Die Weinblätter mit der vegetarischen Füllung kann man mit Gemüse abwandeln und ergänzen, beispielsweise fein gehackte Karotten oder Pilze unter die Füllung mischen.