Gefüllte Weinblätter

Die gefüllten Weinblätter können als leckere Vorspeise gereicht werden. Ergänzt durch eine Salatbeilage, ergibt das Rezept auch ein sättigendes Hauptgericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

220 g	Weinblätter
2 Stk.	Zwiebel
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Dille
1 Bund	Minze
100 ml	Olivenöl
120 g	Faschiertes (oder Eierschwammerl)
200 g	Reis
3 EL	Pinienkerne
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
0.5 TL	Koriander
2 Stk.	Zitronen
1 Stk.	Tomate
4 EL	Knoblauchsauce

Zubereitung

1. Für die **gefüllten Weinblätter** zunächst einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Blätter waschen, Stiele entfernen. Sobald das Wasser kocht, die Weinblätter 5 Minuten lang darin blanchieren. Anschließend in einem Sieb abschrecken und abtropfen lassen.

2. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Minze, Petersilie und Dill waschen, trocknen und fein hacken. Die Zitronenschale fein abreiben, Saft auspressen.

3. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln kurz anrösten, das Faschierte (bzw. die Eierschwammerl) einrühren und mit anrösten.

4. Die halbe Menge Kräuter beigeben und einrühren. Mit Wasser ablöschen.

5. Den Reis darin halb fertig garen (etwa 8 bis 10 Minuten). Dann die verbleibenden Kräuter einrühren. Mit Zitronenschalen, Koriander, Pinienkernen, Pfeffer und Salz abschmecken. Topf vom Herd nehmen und die Füllung etwas abkühlen lassen.

6. Einen großen Topf mit Weinblättern auslegen. Die verbleibenden Weinblätter mit der Reisfüllung belegen.

7. Dazu jeweils ein Weinblatt flach auf die Arbeitsfläche legen, die Innenseite soll nach oben zeigen. Eine etwa walnussgroße Menge der Füllung mit einem Teelöffel in die Mitte geben. Die Seiten einschlagen, dann von unten zur Spitze aufrollen.

8. Die gefüllten Weinblätter dicht nebeneinander in den Topf setzen. Mit Zitronensaft und Pfeffer würzen.

9. Heißes Wasser einfüllen, sodass die Rollen gerade abgedeckt sind. Zum Kochen bringen, bei mittlerer Temperatur abgedeckt rund 50 Minuten lang köcheln lassen.

10. Das Wasser muss komplett verdampfen und einziehen. Die Röllchen abkühlen lassen, mit frischen Tomaten und Knoblauchsauce servieren.

Tipp

Die gefüllten Weinblätter schmecken sehr gut, wenn man sie zusätzlich mit etwas Kernöl beträufelt.