



Gefüllte Weinblätter

Die Griechen und Türken streiten sich zuweilen, wer die gefüllten Weinblätter erfunden hat, zuhause sind sie jedenfalls in beiden Küchen. Es gab sie vermutlich bereits in Zeiten als weder Türken noch Griechen in Anatolien lebten. Die Rebe ist eine uralte Kulturpflanze und bestimmt wurden die Weinblätter schon viel früher in der Küche verwendet. Gefüllt werden sie mit Reis und mit weiteren würzigen Zutaten, zum Beispiel, wie nach diesem Rezept mit getrockneten Tomaten oder marokkanischer Minze (nicht zu verwechseln mit der hiesigen, viel schärferen Pfefferminze). Spielarten gibt es da viele, wobei sie auch mit einer einfachen Füllung nur aus Reis sehr gut schmecken. Als Vorspeise oder zum Aperero sind sie immer eine gute Wahl.

In Salzlake ein gelegte Weinblätter findet man am ehesten bei türkischen Lebensmittelhändler, eventuell auch beim Italiener.

Zutaten (10 Stück)

100g Risotto-Reis (Carnaroli, Vialone)
15g Tafelbutter
30g Parmesan gerieben
10 Weinblätter in Salzlake
2-3 getrocknete, eingelegte Tomaten
1-2El marokkanische Minze, getrocknet
4El Olivenöl
2El Zitronensaft
Salz

Zubereitung

Weinblätter für 20 Minuten in reichlich Wasser einlegen.

Reis in leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten gar kochen. Reis abgiessen und die

Herdplatte ausschalten. Pfanne kurz auswaschen und zurück auf die Herdplatte stellen. Tafelbutter zugeben und schmelzen lassen, Reis zugeben und vermischen. Parmesan unterrühren. Reis auf einem Teller ca. 2cm dick ausstreichen und auskühlen lassen.

Weinblätter einzeln aus dem Wasser heben kurz abtropfen lassen und zum trocknen auf Haushaltspapier auslegen. Eine zweite Schicht Haushaltspapier darüberlegen.

Augekühlter Reis in 2 Portionen teilen, die Eine mit feingackten, getrockneten Tomaten vermischen, die Andere mit der Minze vermischen.

Weinblätter auslegen, Stiel wegsschneiden, mit ca. 1EI Reis belegen und mit den Fingern zu einem Wulst formen. Weinblätter zuerst von der Seite her über die Füllung schlagen, danach einrollen.

Gefüllte Weinblätter mit dem Schluss nach unten dicht an dicht in eine Pfanne legen, mit Olivenöl und Zitronensaft übergießen, Wasser zugießen, bis die gerollten Weinblätter ca. 1cm hoch im Wasser liegen. Aufkochen und zugedeckt ca. 40 Minuten köcheln lassen. Deckel abnehmen und ca. weitere 10 Minuten köcheln lassen bis das Wasser verdampft ist. Pfanne vom Herd ziehen und gefüllten Weinblätter auskühlen lassen.





Reis auskühlen



Füllungen: Mit getrockneten Tomaten (links) und Minze



Weinblätter trocknen



