

Vorspeise

Dolmades - Gefüllte Weinblätter mit Reis, Rosinen und Pinienkernen

Zutaten:

640 g Weinblätter
250 g Milchreis
1 l Gemüsebrühe
6 St. Schalotten
3 St. Knoblauch
40 g Rosinen
40 g Pinienkerne
6 EL Olivenöl
3 St. Zitrone
0.1 Bund Minze
0.1 Bund Petersilie, glatt
0.1 Bund Dill
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Weinblätter ca. eine halbe Stunde wässern, abtropfen, die Stiele entfernen und trockentupfen. In der Zwischenzeit die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter ebenfalls fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und abkühlen lassen. In einem Topf mit Olivenöl die Schalotten und Knoblauch glasig dünsten, den Reis dazugeben und unter Rühren ein paar Minuten anrösten. Rosinen, Pinienkerne, Zitronensaft, Zesten und die Gewürze dazugeben. Die Gemüsebrühe (ca. 500 ml) dazugeben, aufkochen lassen und anschließend auf kleiner Flamme 5-10 Minuten köcheln, bis die Flüssigkeit eingezogen ist. Die frischen Kräuter dazugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen. Einen zweiten großen Topf oder eine tiefe Pfanne mit ein bis zwei Lagen Weinblättern auslegen. Dafür die kleinen oder beschädigten Weinblätter verwenden. Zwei Zitronen in feine Scheiben schneiden und auf den Weinblättern auslegen. Den Topf zur Seite stellen. Die Weinblätter mit der rauen Seite und der Spitze nach oben auf einer Arbeitsfläche auslegen. Jeweils 1 TL der Füllung oberhalb der Stielkante geben. Zunächst den unteren Teil des Weinblattes nach oben über die Füllung falten, dann die seitlichen Ränder nacheinander einklappen und die Füllung eng gepackt nach oben zur Blattspitze hin einrollen. Die gefüllten Weinblätter eng gepackt in den mit den Weinblättern und Zitronenscheiben ausgelegten Topf legen. Nochmals mit ein bis zwei Lagen Weinblättern auslegen mit einem Teller beschweren. Anschließend das restliche Olivenöl, die Gemüsebrühe dazugeben, so dass die Weinblätter alle gut mit Flüssigkeit bedeckt sind. Die Flüssigkeit zum Kochen bringen und anschließend auf kleiner Flamme ca. 40-50 Minuten köcheln lassen. Ergibt 40-50 gefüllte Weinblätter