

Gefüllte Weinblätter

[Vorspeise](#)[Reisgerichte](#)[Rezept-Gewinnspiel](#)[Vegetarisch](#)

ZUBEREITUNG

Weinblätter mit kochendem Wasser bedecken - 20 Minuten ziehen lassen und danach mit kaltem Wasser einweichen. Danach abtropfen lassen. Reis mit kochendem Wasser bedecken und 5 Minuten stehen lassen - danach mit kaltem Wasser abspülen. Reis mit Pinienkernen, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Zimt, Piment mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Weinblatt mit der glänzenden Seite nach unten ausbreiten, den Stiel abschneiden. Einen gehäuften Teelöffel Füllung in die Mitte des Blattes geben, die untere Hälfte des Blattes über die Füllung klappen, dann die Seiten darüber legen und das Blatt aufrollen. Die restlichen Blätter ebenso füllen, beschädigte Blätter beiseitelegen. Einen Topf mit den beschädigten Blättern auslegen und die gefüllten Weinblätter darauf platzieren. Olivenöl, Wasser Zitronensaft und Zucker vermischen und darübergießen. Einen Teller auf die Röllchen legen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dazu passt ein Joghurt mit Salz und Knoblauch.



ZUTATEN

225 g eingelegte Weinblätter

150 ml Olivenöl

150 ml Wasser

Saft von 1 Zitrone

1 TL Zucker

Füllung

225 g Langkornreis

40 g Pinienkerne

4 EL Frühlingszwiebeln feingehackt

2 EL fein gehackte Petersilie

1/2 TL Zimt

1/2 TL Piment gemahlen

Salz und Pfeffer

eventuell Minze