

## Gefüllte Weinblätter

Vor- und zubereiten: ca. 90 Min.  
ergibt ca. 20 Stück

Dolmadakia

20 **eingelegte Weinblätter** aus dem Glas (ca. 80 g), abgetropft  
voneinander lösen, ca. 20 Min. in kaltes Wasser legen, dieses ca. 2-mal wechseln

### Füllung

- |   |  |
|---|--|
| 2 Esslöffel <b>Olivöl</b>                                   | in einer Pfanne warm werden lassen andämpfen   |
| 1 <b>Zwiebel</b> , fein gehackt                             |  |
| 3 Esslöffel <b>glattblättrige Petersilie</b> , fein gehackt |  |
| 5 <b>Pfefferminzblätter</b> , fein geschnitten              |  |
| ¼ Teelöffel <b>Zimt</b>                                     | alles kurz mitdämpfen  |
| 200 g <b>Risottoreis</b> , z. B. Arborio, Vialone           | unter Rühren dünsten, bis er glasig ist  |
| ca. 6 dl <b>Gemüsebouillon</b> , heiss                      | unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Köcheln, bis der Reis <i>al dente</i> ist (ca. 20 Min.) |
| 5 Esslöffel <b>Pinienkerne</b> , geröstet                   |  |
| 4 Esslöffel <b>Korinthen</b> oder Weinbeeren                |  |
| ½ <b>Limette</b> , abgeriebene Schale und Saft              | alles darunter mischen   |
| nach Bedarf <b>Salz und Pfeffer</b>                         | würzen, auskühlen  |
| 1 <b>unbehandelte Zitrone oder Limette</b> , in Schnitzen   | zum Garnieren  |

**Formen:** die Blätter mit der gerippten Seite nach oben auf die Arbeitsfläche legen. Je ca. 2 Esslöffel Füllung auf die Mitte der Blätter verteilen, Seiten einschlagen, satt aufrollen. Gefüllte Weinblätter sehr dicht und in mehreren Lagen in die Pfanne schichten, ca. 3 dl heisses Wasser dazugiessen, mit einem Teller beschweren. Knapp unter dem Siedepunkt ca. 50 Min. ziehen lassen. Warm oder kalt mit Zitronenschnitzen servieren.

**Dazu passt:** Tzatziki



Die andere Idee: statt Weinblätter Chinakohl, Lattich oder Mangold, verwenden. Blätter kurz blanchieren.