



— E i n g e l e g t e s —

## E I N G E L E G T E W E I N B L Ä T T E R

 VEGETARISCH

 KÜHLSCHRANK

### ZUTATEN

*Weinblätter*

*Salz*

*Wasser*

### ZUBEREITUNG

1. In leicht gesalzenem Wasser ca. 5-8 Minuten blanchieren und abtropfen lassen.
2. Mehrere Blätter aufeinander legen, die Seiten einschlagen und von unten nach oben zum Päckchen falten.
3. Diese Päckchen eng in ein Einmachglas packen, mit sehr sehr salziger Lake übergießen.
4. Dunkel und kühl aufbewahren.



*TIPP von Dagmar:  
Das ganze funktioniert auch  
mit Kohlrabiblättern!*

V o r s p e i s e

# GEFÜLLTE WEINBLÄTTER

4 P E R S O N E N



2-3 STUNDEN



VEGETARISCH



KOCHTOPF

## ZUTATEN

ca. 30 Weinblätter aus der Lake, gut abgewaschen  
50 ml Olivenöl  
1 Stk. große Zwiebel, sehr fein gehackt  
100 g Langkornreis  
2 Stk. Knoblauchzehen, zerdrückt  
50 g Pinienkerne  
50 g Rosinen  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel

600 ml plus 3 EL Wasser  
4 EL gehackter frischer Dill  
4 EL gehackte frische Petersilie  
2 EL gehackte frische Minze  
Salz und Pfeffer  
1 Stk. verquirltes Ei  
Saft von 1 Zitrone

## ZUBEREITUNG

- 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln 3-5 Minuten darin dünsten.
- Reis hinzugeben und 3-5 Minuten unter Rühren rösten, bis er sich leicht bräunt.
- Knoblauch, Pinienkerne, Rosinen und Kreuzkümmel mit 300 ml Wasser hinzurühren, zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen bis der Reis das Wasser aufgesogen hat. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.
- Die frischen Kräuter in die Reismischung rühren, mit Salz und Pfeffer würzen, 1 EL Öl und das verquirlte Ei hineinrühren.
- Das restliche Olivenöl mit 3 EL Wasser in einen großen Kochtopf geben, den Boden des Topfes mit beschädigten Weinblättern auslegen.
- Pro abgespültem Weinblatt einen Teelöffel Reismischung in die Mitte geben, Seiten einschlagen, von unten nach oben fest aufrollen und eng aneinander mit der Faltstelle nach unten in den Kochtopf legen.
- Zitronensaft und 300 ml Wasser darübergiessen, mit einem Teller abdecken (damit sie nicht verrutschen) und ca. 2. Stunden schmoren lassen.

