

WEINBLÄTTER GEFÜLLT / SARMA / MIT KORINTHEN & ZIMT



Die Weintraubenblätter werden mit einer Reismischung gefüllt, welche mit Korinthen und Zimt abgeschmeckt ist. Die Weinblätter heißen im Türkischen „Sarma“, werden aber auch in Griechenland zubereitet und können sowohl warm, als auch kalt, als Vorspeise oder Hauptgang serviert werden.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Kochzeit
30 Minuten

FÜLLUNG

Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Würfel. Erhitze das Öl in einem großen Topf bei mittelhoher Hitze und brate die Zwiebelwürfel darin für etwa 4-5 Minuten an, bis sie leicht Farbe bekommen. Wasche den Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser und füge ihn hinzu. Brate den Reis und das Tomatenmark etwa 2 Minuten mit an. Füge nun das Wasser, das Salz, den Pfeffer, die Minze, das Bohnenkraut, die Chiliflocken, den Zimt, die Korinthen und Pinienkerne hinzu und lasse die Zutaten im Topf nun mit geschlossenem Deckel aufkochen. Stelle den Herd auf niedrigste Stufe und lasse die Füllung 5 Minuten quellen. Stelle den Herd aus und lasse die Füllung etwa 10 Minuten ziehen. Schmecke die Füllung danach mit dem Zitronensaft und eventuell etwas Salz und Pfeffer ab. Der Reis ist jetzt noch körnig.

WICKELN

Tauche frisch gesammelte Weintraubenblätter für 30 Sekunden in kochendes Salzwasser (blanchieren) und schreke sie danach in kaltem Wasser ab. Oder verwende fertig gekaufte Weintraubenblätter – die gibt's normalerweise in jedem türkischen Supermarkt. Ich sammle die Weinblätter im Garten, blanchiere sie und friere sie ein. So habe ich immer Blätter auf Vorrat.

Lege die Weintraubenblätter mit den Adern nach oben auf die Arbeitsfläche und belege sie mit der Füllung. Je nach Größe der Weinblätter werden etwa ½-1 Esslöffel oder Teelöffel der Füllung benutzt. Verteile die Füllung in der Mitte des Blattes längs und schlage die beiden Seiten ein, rolle das Blatt nun mit einem leichten Druck auf.

Lege ein paar Weinblätter nun auf den Topfboden und verteile die gewickelten Weinblätter darüber. Fülle nun so viel Wasser hinein, so dass die Weinblätter gerade mit dem Wasser bedeckt sind. Presse den Zitronensaft hinzu und lasse das Öl darüberlaufen. Beschwer die Weinblätter mit einem Teller. Setze den Deckel auf den Topf und lasse die Weinblätter nun 2 Minuten lang sprudelnd kochen. Stelle den Herd auf niedrige Stufe und lasse die Weinblätter etwa 30 Minuten ziehen bis sie gar sind. Serviere sie warm oder kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen
Eure Sally <3

FÜLLUNG:

- 70 ml** Olivenöl
- 1** Zwiebel
- 200 g** Rundkornreis
- 1 TL** Tomatenmark
- 130 ml** Wasser
- 1 TL** Salz
- 1 TL** Pfeffer
- 1 TL** Minze (getrocknet)
- 1 TL** getrocknetes Bohnenkraut
- 1 TL** Chiliflocke
- 1 TL** Zimt
- 70 g** Korinthen
- 60 g** Pinienkerne
- 1** Zitrone (Saft)

ZUM WICKELN:

- 150** Weinblätter
- 500 ml** Wasser
- 1** Zitrone
- 2 EL** Olivenöl