



Auf einer Vorspeisenplatte habe ich gerne gemischte Vorspeisen, die man warm, aber auch kalt essen kann. Alle Rezepte sind gut vorzubereiten und für jeden ist etwas dabei.



Zubereitungszeit

2 Stunden

WEINBLÄTTER GEFÜLLT

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.

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.

WEINBLÄTTER (FÜLLUNG):

- 70 ml** Olivenöl
- 1** Zwiebel
- 200 g** Rundkornreis
- 1 TL** Tomatenmark
- 130 ml** Wasser
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 1 TL** Minze (getrocknet)
- ½ TL** getrocknetes Bohnenkraut
- ½ TL** Chiliflocke
- ¼ TL** Zimt
- 70 g** Korinthen
- 60 g** Pinienkerne
- 1** Zitrone (Saft)

WEINBLÄTTER (WICKELN):

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

SCHAFSKÄSE IM SPECKMANTEL :

- 200 g** Schafskäse oder Ziegenkäse
- 150 g** Pastirma (Rinderschinken)
- 1 TL** Olivenöl

GRIECHISCHER VORSPEISENTELLER



SCHAFSKÄSE IM SPECKMANTEL / ZIEGENKÄSE IM PASTIRMA MANTEL

Ich verwende hierbei immer einen eckigen Käse, da ich ihn gut schneiden kann. Schneide den Käse in lange Streifen mit ca. 1 cm Seitenlänge. Wickle den Käse in den Schinken ein. Erhitze das Öl in der Pfanne bei höchster Hitze und brate die eingewickelten Käsesticks ganz scharf von beiden Seiten etwa 30 Sekunden an. Die Käsesticks können warm oder kalt verzehrt werden.

MEDITERRANE RINDERHACKBÄLLCHEN

Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe und schneide sie in ganz feine Würfel. Vermenge nun die Würfel mit dem Hackfleisch und den Gewürzen und knete die Masse etwa 5 Minuten ordentlich durch.

Verwende einen kleinen Eisportionierer und forme kleine Hackbällchen mit etwa 3 cm Durchmesser und wälze sie im Mehl.

Erhitze Frittierfett auf etwa 160°C und frittire die Bällchen darin für etwa 5-6 Minuten, bis sie gar sind.

Alternative in der Pfanne: Erhitze 4-5 EL Olivenöl bei mittelhoher Hitze und brate die Hackbällchen in einer beschichteten Pfanne etwa 5-6 Minuten an.

MINI PITA

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge die Milch, das Mehl, Salz und Öl hinzu und verrühre den weichen Teig mit den Knethaken etwa 5-7 Minuten. Decke ihn ab und lasse ihn 2 Stunden ruhen. Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dünn aus – bestreue ihn vorher mit Mehl, damit er nicht klebt. Stich nun mit einem Glas oder runden Ausstecher Kreise mit etwa 6 cm Durchmesser aus und lege diese auf ein mit Dauerbackfolie oder Backpapier belegtes Backblech. Decke die Teiglinge mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lasse sie erneut 30 Minuten aufgehen. Backe die Mini Pitas im vorgeheizten Ofen bei 170°C Heißluft und Dampfstufe 1 für etwa 18-20 Minuten. Ich gebe hier gleich 2 Bleche auf einmal in den Ofen.

Nimm die Brötchen aus den Ofen heraus und wickle sie direkt in ein Küchentuch, damit sie nicht austrocknen und weich bleiben.

Zubereitung ohne Dampfbackofen:
Eine Schale mit Wasser mit in den Ofen stellen.



Frisch und noch warm schmecken sie am besten. Falls ich viele übrig habe, bestreue ich sie am nächsten und übernächsten Tag mit etwas Olivenöl und erwärme sie in einer Pfanne oder einem Toaster, dann sind sie wieder schön weich und warm. Aber auch kalt sind die Mini Pitas sehr weich und fluffig.

TZAZIKI – SEHR CREMIG

Reibe die gewaschene Gurke ungeschält in feine Julienne-Streifen und bestreue sie mit dem Salz. Lasse sie etwa 15 Minuten stehen, damit die Gurke wässert. Drücke dann die Flüssigkeit aus. Reibe die Knoblauchzehe fein und verrühre sie mit der Gurke, dem Joghurt, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl. Würze das Tzaziki nur bei Bedarf mit etwas mehr Salz.

RINDERHACKBÄLLCHEN:

- 500 g** Hackfleisch (z. B. Rind)
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 1 TL** Salz
- Pfeffer
- 1 TL** Minze (getrocknet)
- 1 TL** Chiliflocke
- 1 TL** Bohnenkraut
- 1 TL** Kreuzkümmel (gemahlen)
- 6 EL** Mehl
- Frittierfett

MINI PITA:

- ½** Hefe (Würfel)
- 1 EL** Zucker
- 200 ml** Wasser
- 100 ml** Milch
- 450 g** Mehl
- 2 TL** Salz
- 3 EL** Olivenöl

TZAZIKI :

- 1** (Land-) Gurke
- 500 g** Joghurt (10 %)
- 2** Knoblauchzehen
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 1** Zitrone (Saft)
- 1 TL** Olivenöl

GRIECHISCHER VORSPEISETELLER



Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3