

Gefüllte Weinblätter

Ντολμαδες Γιαλαντζη

(*Dolmádes Gialantsí*)

für ca. 30-35 Stck

Domades Gialantsí sind mit Reis und Gewürzen gefüllte Weinblätter, die in keinem griechischen Vorspeisenbuffet fehlen und kalt gegessen werden. Die Bedeutung des Namens Gialantsí (aus dem Türkischen?) ist mir nicht bekannt. Wer eine mehr türkische Variante des Rezeptes vorzieht, gibt noch Pinienkerne und/oder Rosinen zur Mischung.

Einkaufsliste

35-40 Weinblätter, Handteller groß, frisch oder eingelegt

10-15 g Dill (1 Bund)

8-10 g Minzblätter

175 g (3 mittlere) Zwiebel

½ Romanasalat-Herz

1 kl. Zucchini

2 Eier

250 g Langkornreis

Salz, Pfeffer, Oregano

100 g Olivenöl

2 EL Mehl

1 Zitrone

100 ml Milch

Brühe

Vorbereitung

(Eingelegte) Weinblätter vorsichtig voneinander trennen, gründlich spülen und in Wasser legen. Frische Weinblätter in schwach gesalzenem Wasser ca. 1 Minute kochen, dann das heiße Wasser durch kaltes ersetzen. Zwiebel und Zucchini in kleine Würfel schneiden. Dill, Minze und Romanasalat zerkleinern.

Zubereitung

1. In einer Schüssel werden Dill, Minze, die Zwiebelwürfelchen, Zucchini und Romanasalat, der Reis, Oregano und 100 g Olivenöl gründlich vermengt und mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer gewürzt.
2. Nun ein paar Weinblätter vom Stengelansatz befreien und von der matten Seite her wie folgt füllen: Auf das ausgebreitete Blatt 1 EL voll Mischung geben, links und rechts einschlagen und von der flachen Seite her aufrollen.
3. Der Boden eines Kochtopfes wird zunächst mit Weinblättern ausgelegt. Die gefüllten Weinblätter-Röllchen werden dann eng und kreisförmig im Topf aufgeschichtet. Am Schluß Salz und Pfeffer drüber streuen, 2 EL Olivenöl darüber streichen, den Saft einer Zitrone darüber verteilen. Mit einem schweren Porzellanteller bedecken und warme Brühe drüberschütten, bis der Teller bedeckt ist. Topf zudecken und auf Stufe 1-2 ca. 90 Minuten köcheln. Zwischendurch ggf. etwas Brühe nachgießen. Mit Zitronenscheiben servieren.