

Gefüllte Weißkohlblätter mit Gehacktem („Kohlrouladen“) und Ei-Zitronensoße

Ντολμαδες με λαχανο και κιμα αυγολεμονο

(Dolmádes me láchano ke kimá avgolémono)

für ca. 30 Stck

Dieses Gericht ist praktisch identisch mit dem Gericht: Gefüllte Weinblätter mit Gehacktem...

Einkaufsliste

30 Weißkohlblätter (1 Weißkohl vom türkischem Laden) (s. Vorbereitung)
500 g Gehacktes (Lamm, Rind. Schwein, nach Belieben)
15 g glattblättrige Petersilie
15 g Dill
5 g Minze
175 g (3 mittlere) Zwiebel
2 Eier
100 g Langkornreis
Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl
2 EL Mehl
1 Zitrone
100 ml Milch
Brühe

Vorbereitung

Weißkohl vom Stengelansatz befreien und in leicht gesalzenem Wasser so lange kochen, bis sich die Blätter leicht ablösen lassen und elastisch geworden sind. Dann die Blätter vorsichtig ablösen und auf Küchenhandtücher ausbreiten oder übereinander stapeln. Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Petersilie, Dill und Minze zerkleinern. Eiweiß und Eigelb von den Eiern trennen.

Zubereitung

1. In einer Schüssel werden Hackfleisch, Petersilie, Dill, Minze, die Zwiebelwürfelchen, das Eiweiß, der Reis und 1 EL Olivenöl gründlich vermengt und mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer gewürzt.
2. Die Blätter werden der Länge nach entlang dem Stengel halbiert und dann wie folgt gefüllt: Auf das ausgebreitete Blatt 1 EL voll Mischung geben, links und rechts einschlagen und von der spitzen 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

kochen. Zwischendurch mit Brühe auffüllen.
4. Wenn fertig, Teller entfernen und Saft in ein Gefäß abgießen.

Zubereitung der Ei-Zitronen-Soße (Avgolémono)

2 Eßlöffel Olivenöl erhitzen, 2 gestrichene Eßlöffel Mehl unter Rühren hinzufügen, dann 100 ml Milch, eine angemessene Menge Saft aus dem Topf und den Saft einer Zitrone unterrühren. Am Schluß 2 geschlagene Eigelb drunterheben und mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.