

# Gefüllte Weinblätter mit Gehacktem und Ei-Zitronensoße

Ντολμαδες κληματόφυλλα με κιμα αυγολεμονο

**(*Dolmádes klimatófilla me kimá avgolémono*)**

für ca. 30 Stck

## **Einkaufsliste**

30 Weinblätter, Handteller groß, frisch oder eingelegt  
500 g Gehacktes (insbes.Lamm)  
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**

(Eingelegte) Weinblätter vorsichtig voneinander trennen, gründlich spülen und in Wasser legen. Frische Weinblätter in reichlich schwach gesalzenem Wasser ca. 1 Minute kochen, dann das heiße Wasser durch kaltes ersetzen. 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. 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 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.