

Dolmas

Ergibt 25–30 Stück

ZUTATEN

225 g eingelegte Weinblätter
(ca. 40 Stück)
150 ml Olivenöl
4 EL Zitronensaft
300 ml Wasser
Zitronenschnitze, zum Servieren

FÜLLUNG:
125 g Langkornreis (kein
Basmati)
350 ml Wasser
60 g Korinthen
60 g Pinienkerne, gehackt
2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt

2 EL frisch gehackte Petersilie
je 1 EL frisch gehackter Koriander
und frisch gehackter Dill
abgeriebene Schale von
 $\frac{1}{2}$ Zitrone
Salz und Pfeffer

1 Die Weinblätter auswaschen und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Mit ausreichend kochendem Wasser bedecken und 5 Minuten ziehen lassen. Gut abtropfen.

2 In der Zwischenzeit für die Füllung Reis und Wasser mit einer Prise Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 12 Minuten leicht kochen, bis die Flüssigkeit absorbiert ist. Abgießen und beiseitestellen.

3 Korinthen, Pinienkerne, Frühlingszwiebeln, Kräuter und Zitronenschale unter den abgekühlten Reis rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Den Boden einer Pfanne mit 3 oder 4 dicken Weinblättern auslegen.

5 Ein Weinblatt mit der Äderung nach oben auf ein Küchenbrett legen. Eine kleine feste Rolle der Reisfüllung auf die Blattbasis legen. Das untere

Ende des Blattes darüberfalten.

6 Jede Blattseite zur Mitte hin falten. Nun das Blatt um die Füllung rollen und leicht andrücken. Diesen Vorgang mit den restlichen Weinblättern wiederholen.

7 Die einzelnen Rollen nebeneinander in die Pfanne legen, mit dem Ende nach unten. Olivenöl, Zitronensaft und Wasser verrühren und in die Pfanne gießen.

8 Abdecken und 30 Minuten leicht kochen. Vom Herd nehmen und die Dolmas in der Flüssigkeit abkühlen lassen. Mit Zitronenschnitzen garniert servieren.

