



Waraa Einab

Gefüllte Weinblätter

Frische Weinblätter:

Frisch geerntete Weinblätter, nach Säuberung, ordentlich übereinander auf einen Schaumlöffel legen und gemeinsam kurz (1-2 Minuten) in kochendem Wasser blanchieren. Bitte nicht verwundern wenn die Blätter ihre Farbe leicht ins Braune verändern.

Eingelegte Weinblätter:

Diese erhalten Sie im gut sortierten Türkischen Laden, entweder in Folie eingeschweißt oder im Glas eingelegt. Diese Weinblätter bitte gut in klarem Wasser waschen (vorsichtig, um sie nicht zu zerstören) da sie in einer starken Lake eingelegt wurden.

Weinblätter bitte so vorbereiten, dass mit einem scharfen Messer der Strunk des Ästchens am Blattansatz entfernt wird. Bei kleinflächigen Blättern können auch zwei oder drei miteinander „kombiniert“ werden.

Füllung:

Rinderhack (beim Metzger bitte zweimal durch die Maschine geben lassen) mit Salz und Pfeffer würzen (einen Hauch mehr als man es gewohnt ist); eventuell zur Schärfe etwas Paprikapulver hinzugeben. Angekochten Reis hinzugeben. Mischungsverhältnis Reis : Fleisch nach eigenem Gefühl.

Wickeln:

Legen Sie die Blätter mit dem abgeschnitten Strunk in Richtung auf Ihren Körper, geben Sie mit einem Teelöffel etwas Füllmasse auf das Weinblatt. Rollen Sie nun das Weinblatt etwas ein, schlagen Sie von links und rechts ein und wickeln Sie fertig. Die kleine Rolle in einen Topf legen – alle weiteren Rollen eng anliegend schichten – mehrere Schichten sind kein Problem.

Mit Rinderbrühe bedecken; Teller in den Topf legen, damit die Rollen beschwert sind und sich in der kochenden Brühe nicht aufwickeln können.

Garzeit: zwischen 30 Minuten und 1 Stunde.

Heiß servieren.

Mit „Schmand“ schmecken sie besonders gut.