



Aus Armenien:

Ein Rezept von Hasmick Y.

Mitarbeiterin im AWO Pflegeheim an den Weinbergen.
Ihr Kommentar zum Rezept:

„Dies ist mein Lieblingsrezept. Es ist mir eine Ehre, dies zur Aktion beisteuern zu dürfen“.



Dolce - gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis

Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5 große Fleischtomaten
- 200g Reis (Milchreis oder Bruchreis)
- 500 g gesäuerte Weinblätter
- 500 g Hackfleisch (mageres Rind)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL rotes Paprikapulver
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Petersilie
- 1 Prise Thymian
- 100 g Butter

Zubereitung:

Den Reis waschen, leicht abtropfen lassen und zur Seite stellen. Die Tomaten kurz blanchieren und häuten, danach pürieren. Die Weinblätter blanchieren und kalt abschrecken.

Das Hackfleisch mit Butter, gehackten Zwiebeln, Tomatenmark, Reis und Gewürzen mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Weinblätter mit der vorbereiteten Hackfleischmischung füllen und zusammenrollen.

Die fertigen Weinblattrollen in einen großen Topf schichten, mit Wasser bedecken, einen Teller zum Beschweren auf die letzte Lage setzen dann eine kleine Schüssel mit Wasser gefüllt darauf stellen und mit einem Deckel zudecken. Ca. 30 min. köcheln bis der Reis gar ist, nicht umrühren! Mit Joghurt servieren.

