

# Gefüllte Weinblätter

## Zutaten (für 30-40 Stück):

- 250 g (frisch oder vakuumverpackt) Weinblätter
- 250 g Rundkornreis
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Petersilie
- frische Minzblätter
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml Olivenöl
- 2 Zitronen
- Wasser

Getrocknete oder vakuumierte Weinblätter aus der Packung nehmen, einweichen oder in leicht siedendem Kochwasser etwa 5 Minuten ziehen lassen (siehe Packungsanweisung). Auf Handtüchern auslegen und etwas trocknen.

Den Reis in eine Schüssel geben. Kräuter und Frühlingszwiebeln säubern, fein hacken und mit dem Reis vermengen. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen.

Die Weinblätter mit der Blattunterseite nach oben auslegen. Die Stiele gegebenenfalls mit einem scharfen Messer abschneiden. Je nach Größe der Blätter je 1-2 TL Füllung auf das untere Drittel setzen. Die Blätter seitlich einschlagen, dann mit etwas Druck aufrollen. Die Blätter sind zwar empfindlich und reißen leicht, dennoch sollten die Päckchen fest gewickelt werden, damit sie nicht aufgehen.

Restliche Weinblätter auf den Boden eines breiten Kochtopfs legen. Die kleinen Päckchen dicht an dicht im Kreis auf die Blätter stellen. Sie sollten eng nebeneinander stehen, aber genügend Platz haben, damit der Reis aufgehen kann. Wasser, Olivenöl und Zitronensaft hinzufügen, bis alles knapp bedeckt ist. Die obere Schicht mit einem Teller beschweren, dann zugedeckt bei milder Hitze etwa 35-40 Minuten garen.

Die Röllchen vorsichtig aus dem Topf nehmen und lauwarm oder kalt mit Zitronenscheiben und Zaziki servieren.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 13.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)