

Weinblätter mit ausgeprägtem Geschmack - gefüllt mit Olivenöl, Granatapfelsoße und Reis

Zutaten:

500 g eingelegte Weinblätter
4 Esslöffel Olivenöl
5 Esslöffel Granatapfelsoße
2 Esslöffel Arabischer Kaffee
1 Zwiebel
3 Tomaten
2 Tassen Reis
Etwas Salz, Pfeffer,
Etwas Frische Minze und Petersilie
Wasser

Vorbereitung:

Die Weinblätter mit Wasser abspülen und in ein Sieb geben.
Die Zwiebel klein hacken.
Die Tomaten in kleine Würfel schneiden.
Minze und Petersilie klein hacken.

Zubereitung:

Die klein gehackte Zwiebel anbraten.
Den Reis waschen und dazugeben, ca. 5 Minuten braten.
Gewürfelte Tomaten und Olivenöl dazugeben.
Mit Salz, Pfeffer, Minze und Petersilie abschmecken.
Masse mit Granatapfelsoße und 1 Esslöffel Kaffee auffüllen.
Auf kleiner Stufe ziehen lassen, bis Flüssigkeit aufgesogen ist.
Erkalten lassen.

Die Weinblätter auseinander falten, die Adern müssen nach oben zeigen.
Etwas von der Reis-Masse auf die Weinblätter legen.
Die kurzen Seiten einklappen, eine lange Seiten über die Füllung klappen und Blätter länglich wie eine Zigarette eindrehen.
Die gefüllten Weinblätter nebeneinander in den Kochtopf reihen.
Nun den Topf mit Wasser und einem Esslöffel Kaffee bis zur oberen Schicht der Weinblätter füllen.
Kurz aufkochen lassen und dann auf kleiner Hitze fertig garen.

Genießen Sie den ausgeprägten Geschmack!