



## Dolmades – gefüllte Weinblätter

Zutaten für ca. 60 Stück:

---

1 kg Risottoreis  
4 Zwiebeln  
1 kg Weinblätter  
Thymian  
Salz  
Pfeffer  
Zitronen  
Olivenöl  
Rosmarin  
Salbei  
Minze  
Dill

Zubereitung:

---

Weinblätter ca. 1 Stunde in lauwarmem Wasser wässern, Wasser währenddessen mehrmals erneuern.

Zwiebeln fein würfeln und in Olivenöl glasig dünsten, den Reis hinzufügen und ebenfalls kurz mitdünsten lassen. Mit Wasser bedecken und bei schwacher Hitze kochen lassen, dabei immer wieder umrühren. Kräftig mit Salz, Pfeffer und den Kräutern nach Wunsch würzen. Ähnlich wie beim Risotto nach und nach soviel Wasser zufügen, wie notwendig ist, damit der Reis noch Biss hat, aber schon gut klebt (in diesem Fall sollte der Reis aber deutlich mehr Biss haben als beim Risotto). Evtl. noch etwas nachwürzen, der Reis verträgt wirklich eine Menge Würze. Abkühlen lassen.

Weinblätter vorsichtig vereinzeln und die Stiele entfernen, schadhafte Blätter entfernen. Zum Füllen die Blätter mit der Oberseite nach unten auf die Arbeitsplatte legen. Je einen Teelöffel Reismischung auf jedes Weinblatt am Stielansatz setzen, die Blätter links und rechts einschlagen und zur Spitze hin einrollen.

Die Dolmades mit der Nahtstelle nach unten ganz dicht nebeneinander in einen breiten Topf setzen. Den Zitronensaft und etwas Öl darüber giessen. Soviel Wasser angießen, dass die Dolmades knapp bedeckt sind. Die gefüllten Weinblätter mit einem Teller beschweren, damit sie sich nicht wieder aufrollen können. Sie anschliessend zum Kochen bringen und bei geringer Hitze ca. 35 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast ganz aufgenommen ist.

Zeit: Zubereitung ca. 1,5 Std. Kochen: 35 Minuten

JASS – just a simple scarf | [justasimplescarf.ch](http://justasimplescarf.ch) | tel: 078 790 00 89 | mail: [kontakt@justasimplescarf.ch](mailto:kontakt@justasimplescarf.ch)