



### **Rezept Weinblattroulade Türkische Art**

500 gr.	Reis
500 gr.	Weinblätter
1	Zwiebel
0.5 Bund	Petersilie
2	Tomaten (oder türkisch: Pinienkerne, Korinten und etwas Minze)
2 EL	Dill
	Salz
	Pfeffer
4 EL	Olivenöl

Die Weinblätter abtropfen lassen. Zwiebel, Tomaten, Petersilie und Dill fein hacken. In einer großen Pfanne Öl erhitzen. Zwiebel darin andünsten Tomaten und Reis zugeben und mit dünsten. 1 Tasse Wasser zugeben, Petersilie, Dill, Salz und Pfeffer zugeben und etwa 10 Min. garen. Evtl. etwas Wasser nachgießen.

Auf jedes Weinblatt je 1 Teelöffel von der abgekühlten Reisfülle geben dicht am Stielansatz. Die Blattränder von den Seiten her nach innen umschlagen und die Fülle einrollen, ohne das etwas davon herausfällt. 4-5 Blätter beiseite legen.

Den Boden eines Topfes mit den Weinblättern belegen und die Weinblattrouladen kreisförmig darüber anordnen. Mit Wasser auffüllen, bis die Rouladen bedeckt sind. Einen Teller auf die Rouladen legen, damit sie sich beim Kochen nicht auflösen.

Etwa 45 Min. kochen. Warm und kalt ein Genuss. Als Vorspeise, Beilage oder auch Hauptgericht.