



# GEFÜLLTE WEINBLÄTTER MIT HACKFLEISCH (DOLMADES ME KLIMATOFILLA KJE KJIMA)

**HOLEN SIE DIE GRIECHISCHE KÜCHE NACH HAUSE !**

**ZUTATEN FÜR CA. 6 PERSONEN**

## GEFÜLLTE WEINBLÄTTER

2 Gläser oder Packungen Weinblätter in Salzlake, 750 g Hackfleisch (vom Rind), 1 Tasse Reis, je 1 Bund Dill, Petersilie, Schnittlauch, 1 EL getrocknete Minze, 1 ziemlich große Zwiebel, 1 kleine Dose geschälte Tomaten, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 EL Butter, Saft einer halben Zitrone

## SAUCE

1 gehäufter EL Butter, 1 gehäufter EL Mehl, 1 Ei, Saft einer halben Zitrone, Salz, Pfeffer, Garflüssigkeit der Dolmadakia

**ZUBEREITUNG: CA. 30 MINUTEN**

**GARZEIT: CA. 50..60 MINUTEN**

## GEFÜLLTE WEINBLÄTTER

Weinblätter abwaschen.

Zwiebel reiben, Kräuter schneiden, Hälfte der Tomaten durchpassieren.

Hackfleisch salzen und pfeffern, Zwiebel, Kräuter, passierte Tomaten, Olivenöl und Reis zufügen und gut vermischen.

Die Weinblätter mit der glänzenden Seite nach unten auf einer Arbeitsfläche ausbreiten.

Auf jedes Weinblatt 1 EL Füllung geben. Jeweils die Blattränder über die Füllung klappen und jedes Blatt in Richtung Blattspitze aufrollen. Die Blätter nicht zu eng um die Füllung rollen, da der Reis beim Garen noch aufquillt. Röllchen mit den Blattenden nach unten, dicht nebeneinander in einen Topf schichten.

Restliche Tomaten, Butter und Zitronensaft über die Röllchen geben. Mit so viel heißem Wasser aufgießen, dass die Weinblätter knapp bedeckt sind. Zugedeckt bei schwacher Hitze 50 bis 60 Min. garen. Wichtig: während des Garens die Röllchen im Topf mit einem umgedrehten Teller zu beschweren.

## SAUCE

Die Butter zerlassen, Mehl darin verrühren, die Garflüssigkeit langsam unter ständigen Rühren mit dem Schneebesen zufügen, bei schwacher Hitze zum Kochen bringen, 3 Min. kochen lassen, vom Herd nehmen.

Ei und Zitronensaft in einer Schüssel verschlagen, löffelweise die warme, nicht mehr kochende Sauce (anfangs sehr vorsichtig) unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce über die fertigen Dolmadakia gießen, ca. 10 Min. ziehen lassen und mit frischem Weißbrot servieren.

Kulturverein der Freunde Griechenlands Forchheim e.V.

Tel.: 09190 - 997755 / Fax.: 09190 - 997757

<http://www.freunde-griechenlands.de>

