

Gefüllte Weinblätter (Sarma)

Zutaten:

250g Weinblätter
100 ml Olivenöl
250g Reis
1 Tomate
1 Zwiebel
1 Bund Dill
1 Bund Petersilie
1 EL Minze
1 Handvoll Korinthen (Rosinen)
½ TL Zimt
1 EL Tomatenmark
¼ TL Piment gemahlen
Salz & Pfeffer
Saft von 3 Zitronen



Zubereitung:

Für die Füllung Korinthen für 10 Minuten in Wasser einweichen und grob hacken, die Zwiebel pellen und fein würfeln, die Tomate überbrühen, häuten und entkernen und ebenfalls sehr klein würfeln. Kräuter hacken. Dann alles samt den Gewürzen mit dem Reis vermengen und die Hälfte des Olivenöls hinzugegeben.

Nun ein gewaschenes Weinblatt vor sich legen: Stiel unten und die Blattunterseite sollte nach oben zeigen. Den Blattstiel mit einem scharfen Messer abschneiden. Sollte noch ein harter Falz übrigbleiben, klopft man den mit dem Messerrücken platt.

Nun je nach Größe des Blatts ungefähr einen Teelöffel Füllung auf das untere Drittel des Blattes setzen, Seiten einschlagen und dann das Blatt von unten vorsichtig aber mit Druck aufrollen. Das Blatt darf dabei nicht reißen und muss so gewickelt sein, dass der Reis darin beim Kochen etwas aufgehen kann, das Blatt aber nicht aufrollt.

Die fertig gerollten Sarma nebeneinander in einen mit Olivenöl ausgepinselten Topf legen. Nicht zu eng zusammenpressen. Immer möglichst ganze Lagen machen und Löcher mit übrig gebliebenen Weinblättern oder Kartoffelstücken füllen.

Am Ende alles großzügig mit Olivenöl begießen und mit einem Dolma Taşı beschweren. (Es geht auch ein Teller mit einem Stein darauf.)

Weinblätter kochen:

Reichlich kochendes Wasser aus dem Wasserkocher darüber geben, mit 1-2 TL Salz salzen und mit Zitronensäure oder Zitronensaft säuern. Die Weinblätter beschweren, damit sie sich nicht öffnen.

Zugedeckt auf dem Herd ca. 35-40 Minuten köcheln. Nicht zu kräftig kochen lassen, damit die empfindlichen Blätter nicht aufreißen.

Nach dem Ende der Kochzeit das verbleibende Wasser vorsichtig abgießen. Die leicht abgekühlten Sarma aus dem Topf auf eine Anrichtplatte heben und noch einmal mit etwas Olivenöl beträufeln.