

# Dolmas

Ergibt 25–30 Stück

## ZUTATEN

225 g eingelegte Weinblätter  
(ca. 40 Stück)  
150 ml Olivenöl  
4 EL Zitronensaft  
300 ml Wasser  
Zitronenschnitze, zum Servieren

FÜLLUNG:  
125 g Langkornreis (kein  
Basmati)  
350 ml Wasser  
60 g Korinthen  
60 g Pinienkerne, gehackt  
2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt

2 EL frisch gehackte Petersilie  
je 1 EL frisch gehackter Koriander  
und frisch gehackter Dill  
abgeriebene Schale von  
 $\frac{1}{2}$  Zitrone  
Salz und Pfeffer

**1** Die Weinblätter auswaschen und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Mit ausreichend kochendem Wasser bedecken und 5 Minuten ziehen lassen. Gut abtropfen.

**2** In der Zwischenzeit für die Füllung Reis und Wasser mit einer Prise Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 12 Minuten leicht kochen, bis die Flüssigkeit absorbiert ist. Abgießen und beiseitestellen.

**3** Korinthen, Pinienkerne, Frühlingszwiebeln, Kräuter und Zitronenschale unter den abgekühlten Reis rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Den Boden einer Pfanne mit 3 oder 4 dicken Weinblättern auslegen.

**5** Ein Weinblatt mit der Äderung nach oben auf ein Küchenbrett legen. Eine kleine feste Rolle der Reisfüllung auf die Blattbasis legen. Das untere

Ende des Blattes darüberfalten.

**6** Jede Blattseite zur Mitte hin falten. Nun das Blatt um die Füllung rollen und leicht andrücken. Diesen Vorgang mit den restlichen Weinblättern wiederholen.

**7** Die einzelnen Rollen nebeneinander in die Pfanne legen, mit dem Ende nach unten. Olivenöl, Zitronensaft und Wasser verrühren und in die Pfanne gießen.

**8** Abdecken und 30 Minuten leicht kochen. Vom Herd nehmen und die Dolmas in der Flüssigkeit abkühlen lassen. Mit Zitronenschnitzen garniert servieren.

