

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER (Bulgarisch)



Zutaten

1 Glas Weinblätter (ca. 300 g)
200 g Reis
150 g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 kleiner Bund Petersilie
1 Dose passierte Tomaten
2 EL Tomatenmark
2 EL Öl
Salz und Pfeffer, rote Paprika, Pfefferminze

Zubereitung

Die Weinblätter gründlich waschen und in Wasser einlegen. Die anderen Zutaten miteinander vermischen und nach Geschmack würzen.

Nun ein Weinblatt nehmen und einen Teelöffel von der Füllung in die Mitte geben. Anschließend erst die untere Seite zuklappen, dann die Seiten und das Weinblatt anschließend aufrollen.

Die gefüllten Weinblätter in einen Topf nebeneinander aufreihen und einen kleinen Teller darauf legen (damit sich nichts beim Kochen lockert). Zum Schluss noch zwei Gläser Wasser dazu gießen und einen Spritzer Zitrone. Anschließend alles ca. 30 Min. kochen.

Die Weinblätter schmecken sehr gut mit Joghurt.