

Rezept

Gefüllte Weinblätter mit Hack und Rosinen

Ein Rezept von Gefüllte Weinblätter mit Hack und Rosinen, am 07.06.2026

Zutaten

1 EL Rosinen	1 EL Mandelstifte
1/2 Bund glatte Petersilie	1 unbehandelte Zitrone
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	1 EL Rundkornreis, z. B. Risottoreis oder Milchreis
1/2 TL Zimtpulver	1/2 TL gemahlener Koriander
200 ml Hühnerbrühe	1/2 TL getrocknete Minze
100 g Rinderhackfleisch	Salz
12 eingelegte Weinblätter	1 große Fleischtomate
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	150 g passierte Tomaten (Fertigprodukt)
2-3 Stängel Minze	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Rosinen und Mandeln getrennt hacken. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Zitrone heiß abwaschen, trocknen, ca. die Hälfte der Schale abreiben, den Saft auspressen.
2. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken, in 1 EL Öl 2 Min. andünsten. Reis, Rosinen, Zimt, Koriander, Zitronenschale und 4 EL Brühe zugeben.
3. Die getrocknete Minze zwischen den Fingern fein zerreiben und ebenfalls zufügen. Alles unter Rühren 4-5 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Abkühlen lassen, mit Hackfleisch, Petersilie und Mandeln mischen und mit Salz abschmecken.
4. Weinblätter ca. 5 Min. in kaltes Wasser legen. Abtropfen lassen und etwas ausdrücken. Die Stiele wegschneiden. Die Tomate waschen und in Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Einen schweren Topf mit 1 EL Olivenöl auspinseln, mit Tomatenscheiben auslegen. Salzen und pfeffern.
5. Auf jedes Weinblatt etwas Füllung setzen. Von der breiten Seite her aufrollen, dabei die Seiten einschlagen und auf diese Weise feste Päckchen formen. Die Päckchen dicht an dicht mit der Naht nach unten auf die Tomatenscheiben setzen.
6. Passierte Tomaten mit Zitronensaft, restlichem Öl und übriger Brühe mischen und über die Weinblätter gießen. Alles mit einem flachen Teller abdecken, damit die Röllchen nicht verrutschen. Aufkochen lassen und zugedeckt bei geringer Hitze ca. 1 Std. köcheln lassen, bis die Röllchen gar sind.

7. Die Minze abspülen und trockenschütteln. Die fertigen Röllchen damit garnieren.