

## Rezept

# Gefüllte Schwarzkohlröllchen – türkische Meze

Ein Rezept von Gefüllte Schwarzkohlröllchen – türkische Meze , am 28.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Schwarzkohl (Karalahana; ersatzweise Kohlrabi-, Weißkohl- oder Wirsingblätter)	Salz
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1</b> große Zwiebel
<b>3 EL</b> gehackte Petersilie	<b>2</b> Tomaten
<b>100 g</b> türk. Rundkornreis (Pilavlık Pirinç)	<b>300 g</b> Lamm- oder Rinderhackfleisch
<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>50 g</b> grober Bulgur (Pilavlık Bulgur)
<b>1 EL</b> Granatapfelessig (Nar Ekşisi)	<b>1 TL</b> mildes oder scharfes Paprikamark
Chiliflocken (Pul Biber; nach Belieben)	Pfeffer
	<b>3 EL</b> Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Die Kohlblätter putzen, waschen und in Salzwasser portionsweise 5 Min. blanchieren. Abschrecken und abtropfen lassen. Die Blätter längs halbieren und die Mittelrippen entfernen.
2. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Schüssel mit ½ TL Salz bestreut durchkneten. Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Tomaten überbrühen, häuten und halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen. Tomaten würfeln. Tomaten, Petersilie, Hackfleisch, Reis, Bulgur, 1 EL Tomatenmark, Paprikamark und Essig mit Zwiebel und Knoblauch verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Chili (nach Belieben) würzen.
3. Je ½ EL Füllung quer auf eine Blatthälfte geben, die Seiten darüberschlagen und die Blätter aufwickeln. Röllchen mit der Naht nach unten neben- und übereinander in einen Topf legen. Öl, 300 ml Wasser, übriges Tomatenmark und Salz mischen und dazugeben. Die Röllchen mit einem Teller beschweren, in 30 - 40 Min. gar köcheln und 5 Min. ruhen lassen. Warm mit Naturjoghurt servieren.