

## Rezept

# Gefüllte Weinblätter mit Tomaten

Ein Rezept von Gefüllte Weinblätter mit Tomaten, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> eingelegte Weinblätter (Glas oder vakuumverpackt)	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>3</b> Tomaten	<b>1</b> große Zwiebel
<b>4 Stängel</b> glatte Petersilie	<b>5 Stängel</b> Dill
<b>50 ml</b> Olivenöl	<b>250 g</b> Rundkornreis
Pfeffer	Salz
<b>3 EL</b> kalte Butter	Chiliflocken (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Weinblätter mit reichlich Wasser abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Boden eines großen Topfs mit Weinblättern auslegen. Die Zitrone heiß waschen und in dünne Scheiben schneiden.

---

2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Tomaten kreuzweise einritzen, kurz in heißes Wasser tauchen, abschrecken und häuten. Die Tomaten waschen, vierteln, entkernen, die Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter bzw. Spitzen (Dill) abzupfen und fein hacken. Tomaten, Kräuter, Reis und Olivenöl in einer großen Schüssel mischen. Mit wenig Salz (die Weinblätter sind schon salzig), Pfeffer und nach Belieben mit Chiliflocken würzen.

---

3. Die Weinblätter nacheinander mit der Blattunterseite nach oben auf die Arbeitsfläche legen und füllen. Dafür je nach Größe des Blatts ca. 1 gehäuften TL Tomaten-Reis-Füllung auf das untere Drittel des Blatts geben. Die Seiten über der Füllung einschlagen und das Blatt von der Stielseite her straff (aber nicht zu straff, damit das Blatt nicht reißt) aufrollen.

---

4. Die gefüllten Weinblätter dicht an dicht mit der Nahtseite nach unten in den Topf legen. 200 ml Wasser dazugießen, die Butter in Stückchen und die Zitrone darauf verteilen. Mit einem großen Teller beschweren, damit die Röllchen beim Kochen nicht aufgehen. Die Weinblätter bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 45 Min. köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Falls nötig, noch etwas Wasser hinzufügen. Die Weinblätter warm oder kalt servieren.