

Rezept

Mit Hackfleisch gefüllte Weinblätter

Ein Rezept von Mit Hackfleisch gefüllte Weinblätter, am 11.06.2026

Zutaten

300 g eingelegte Weinblätter (trocken in Salz oder in Lake eingelegt)	2 Zwiebeln
80 g Rundkorn- oder Patnareis ½ Bund Dill	1 Tomate
80 g Butter Salz	3 Zweige frische oder 1 TL getrocknete Minze
1 Msp. gemahlener Piment	1 Bund glatte Petersilie
350 g löffelfester Joghurt	400 g Rinderhackfleisch schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	1 große Knoblauchzehe

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Die Weinblätter, falls sie sehr salzig sind, auseinander falten, 30 Min. in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen, sodass sie Salz abgeben. In einem großen Sieb auslegen und abtropfen lassen. Dann auf Küchenpapier legen und trockentupfen.
2. Die Zwiebeln schälen und sehr klein würfeln. Tomate waschen, den Stielansatz keilförmig herausschneiden und die Tomate auf der feinen Kartoffelreibe in einen tiefen Teller reiben. Den Reis in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und die Blättchen hacken.
3. 40 g Butter in einem Topf mittelstark erhitzen, Zwiebeln und Hackfleisch unterrühren, dabei das Fleisch fein zerdrücken und braten, bis der Saft verdunstet ist. Die Tomate und den Reis unterrühren und 1-2 Min. mitdünsten. 100 ml Wasser zugießen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. vorgaren.
4. Die Hackfleischmischung mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken und die Kräuter unterrühren. In einem weiten Topf den Boden mit 3-4 eingerissenen Weinblättern auslegen. Von den übrigen Blättern die Stiele nach Belieben abschneiden. Weinblätter, mit der Rückseite nach oben, auf die Arbeitsfläche legen.
5. Auf jedes Weinblatt am Stielansatz 1 gehäuftes TL Füllung geben, länglich formen, beide Blattseiten darüber klappen und bis zur Spitze wie Zigarren aufrollen. Die Röllchen dicht nebeneinander auf den Topfboden legen, mit den Öffnungen nach unten. Mit Butterflöckchen belegen, mit einem umgedrehten Teller beschweren und so viel Wasser angießen, dass die Röllchen bedeckt sind. Zugedeckt bei schwacher Hitze 40 Min. garen.
6. Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse in ein Schüsselchen drücken, den Joghurt unterrühren. Heiße Weinblattröllchen auf Teller verteilen, dazu als Sauce 1-2 EL kalten Joghurt geben.