Dolmasi

Kategorien: Buffets, Schmorgerichte, Überbacken, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

50 g Reis
2 Zwiebeln
2 EL Olivenöl
2 EL Petersilie
2 EL Dill
Pfeffer
Salz
5 g Zucker
9 Weinblätter
4 Tomate
1/8 L Gemüsesuppe
1 EL Oregano

Zubereitung

Dolmasi - gefüllte Weinblätter - kann man mit eingelegten Weinblättern oder jungen Weinblättern aus dem Garten zubereiten.
Frische Weinblätter schmecken besonders gut.
Zunächst Reis in einen Topf geben, leicht salzen und mit Wasser knapp bedecken.
Reis kurz zum Kochen bringen.
Temperatur auf niedrigste Stufe stellen und Reis ca. 15 Minuten ausquellen lassen.
Der Reis braucht noch nicht ganz weich zu sein.
1 Zwiebel schälen und feinreiben.
In einer kleinen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und geriebene Zwiebel darin kurz andünsten.
Zwiebeln unter den Reis mischen.
Petersilie und Dill fein hacken und mit dem Reis vermischen.
Reis mit Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker würzen.
Frische Weinblätter ca. 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren.
Weinblätter in ein Sieb gießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.
Weinblätter mit je 1 EL Reisfüllung belegen und die Seiten der Weinblätter über dem Reis zusammenklappen.
Weinblätter zur Spitze hin zusammenrollen und mit der Verschlußseite nach unten in eine Auflaufform legen.
Ofen auf 180° vorheizen.

Die Schale der Tomaten über Kreuz leicht einritzen.
Tomaten in eine Schüssel legen und mit kochendem Wasser überbrühen.
Wenn sich die Schale leicht löst, Tomaten mit kaltem Wasser abschrecken und die Schale abziehen.
Tomaten halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.
Die 2. Zwiebel pellen und feinwürfeln.
In einem kleinen Topf restliches Olivenöl erhitzen.
Zwiebelwürfel darin andünsten.
Tomatenwürfel zufügen und kurz mitschmoren.
Gemüsesuppe angießen und mit Pfeffer, Salz und frischem Oregano würzen.
Tomatensauce über die Dolmasi in die Auflaufform gießen.
Dolmasi auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten bei 180° schmoren lassen.