



## **Gefüllte Weinblätter (Dolmadakia)**

Rezept von Nadia-Alexia Challah

### **Zutaten (für 50-60 gefüllte Weinblätter):**

200 g Weinblätter  
250 g Carolina Reis (alternativ Risotto-/Milchreis)  
1,5 Bund Frühlingszwiebeln  
2 kleine Zwiebeln  
1 Bund Dill  
1 Bund frische Minze  
1 Bund Blattpetersilie  
2 Zitronen  
2 TL Meersalz  
Pfeffer  
Natives Olivenöl  
Salat- und Weißkohlblätter zum Kochen

### **Zubereitung:**

Zunächst den Reis für ca. eine halbe Stunde in kaltem Wasser einweichen. Ihn danach abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Zwiebeln und Kräuter fein hacken und zu dem Reis geben. Salz, Pfeffer, den Saft einer Zitrone und etwas Olivenöl dazu geben. Alles gut vermengen.

Einen großen Teller nehmen und ein Weinblatt mit der Rückseite nach oben ausbreiten und mit einem Teelöffel Reis befüllen. Danach das Weinblatt zusammenfalten und fest rollen, damit es nicht aufgeht. In einen großen Topf etwas Olivenöl geben und einige Salat- oder Weißkohlblätter auf dem Topfboden verteilen, damit die gefüllten Weinblätter nicht anbrennen oder aufgehen. Mit einigen Weinblättern die Dolmadakia abdecken und 250 ml Wasser, den Saft einer Zitrone, etwas Salz und noch einen Schuss Olivenöl hinzufügen. Einen kleinen Teller umgedreht als Gewicht auf die Weinblätter legen und mit dem Deckel den Topf schließen.

Den Topfinhalt auf Stufe zwei zum Kochen bringen und dann sofort auf Stufe eins runterschalten, sodass die Weinblätter für 45 Minuten ganz schwach sieden. Danach den Herd ausstellen und die Dolmadakia stehen und ziehen lassen, bis diese abkühlen.