



# Gefüllte Weinblätter mit Gehacktem

- **Küche:** Griechisch, Türkisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

En Klassiker aus der türkischen und griechischen Küche

## Zutaten

- 12 frische, blanchierte Weinblätter
- Oder aus der Konserve, aber vorsichtshalber gewässert
- Für die Füllung:
- 450 g Rinder- oder Lammhackfleisch
- 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- 1 EL Olivenöl
- 2 Msp. Kreuzkümmel
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1/2 TL Paprikapulver
- 2 EL Joghurt
- 120 g Fenchel, grob gewürfelt
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1/8 l Brühe - oder Gemüsefond
- Für die Sauce:
- 300 ml brauner Fond aus dem Supermarkt
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Mehl
- 2 EL Olivenöl
- 60 g getrocknete Korinthen, eingeweicht oder
- 150 g frische, kleine kernlose blaue Trauben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Frische Weinblätter kurz blanchieren, abschütten, dann in leichtem Salzwasser bissfest garen,

auskühlen lassen.

### **Schritt2**

Verwenden Sie eingelegte Weinblätter aus der Konserve, eventuell wässern, könnten zu salzig sein.

### **Schritt3**

Die Füllung:

### **Schritt4**

Die Zutaten gut miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Schritt5**

Die Weinblätter auslegen, die Füllung "mittig" darüber geben, verteilen, nach innen leicht einschlagen und aufrollen.

### **Schritt6**

Der Ansatz:

### **Schritt7**

Die Fenchelwürfel mit dem Knoblauch kurz in etwas Olivenöl anschwitzen und mit dem braunen Fond aufgießen. Obenauf die Röllchen setzen, mit Deckel zugedeckt ca. 10 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt8**

Die Sauce:

### **Schritt9**

Das Tomatenmark mit etwas Olivenöl erhitzen, das Mehl dazu geben, kurz anschwitzen. Mit dem Pochier Fond aufgießen, 2-3 min. köcheln lassen.

### **Schritt10**

Die getrocknete Korinthen zufügen, weitere 2-3 min. kochen, nachschmecken.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Die Röllchen auf einem Saucen Spiegel anrichten, darüber die gefüllten Weinblätter geben.

### **Schritt13**

Dazu schmeckt ein trockener Kardamom Reis, dem beim Kochen einige auf gebrochene Kardamomkapseln zugesetzt wurden.

## Schritt14

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte **Tags:** klassiker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-weinblaetter-mit-gehacktem/>