
Typ: Vorspeise

Quelle: FUNDA SEYDAM 2013

Bemerkungen: Wahrscheinlich gibt es hierzu so viele Rezepte wie es Haushalte gibt.
- Mein türkisches Kochbuch fügt gehackten Dill und Petersilie hinzu. Es gibt keine Tomaten, Pinien und Korinthen und der Hauptteil des Öls kommt erst ans Kochwasser zusammen mit etwas Zitronensaft.
- Auch mein (aufgrund von Friedhelms zu derben Weinblättern misslungener) Versuch vor 2 Jahren war nicht zu verachten: Da kommt das Olivenöl nicht in die Füllung, sondern komplett ans Kochwasser zusammen mit Wasser, Zitronensaft Zucker Knoblauch und Safran. Die Füllung enthält auch Tomaten sowie Zimt und Piment. Optional ist von gekochten, zerstampften Kichererbsen statt einem Viertel des Reises die Rede, sowie von Dill und Fundas Rosinen (Persien) und Pinienkernen.

Laut Funda eignet sich nicht jede x-beliebige Rebsorte. In der Türkei werden Weinstöcke gehandelt, die speziell für diesen Zweck geeignet sind. Hier bei uns bleibt nur: Ausprobieren. Jedenfalls sind die vom Nachbarn Friedhelm Brückner nix!

Die Ernte frischer Blätter ist auch nur in der frühen Triebphase (Mai/Juni) möglich. In der übrigen Jahreszeit muss man auf eingelegte Weinblätter zurückgreifen.

Fundas Mutter ist ferner der Auffassung, dass entweder Zwiebeln ans Essen kommen oder Knoblauch. Daher kommt kein Knoblauch im Rezept vor. Ich würde das aber nicht so eng sehen!

Die Füllung eignet sich auch zum Füllen der kleinen, hellgrünen Paprikaschoten, die man in türkischen Läden bekommt.

Zutaten: 60-70 ca. handtellergröße frische Weinblätter von einem geeigneten Weinstock! (siehe Bemerkungen) im kochendem Wasser ganz kurz blanchiert (in 3-4 Päckchen). Die Stiele bleiben dran.

Zum Bedecken der Topfböden einige größere Weinblätter ernten bzw. zurücklassen und nicht mitkochen. Gekaufte eingelegte Weinblätter werden natürlich nicht blanchiert. Bereits blanchierte lassen sich gut einfrieren.

Je eine knappe Tasse Milchreis, normaler Reis und grober Bulgur alles gewaschen und abgetropft

1 Tasse Olivenöl für die Füllmasse / 3 Esslöffel dito zum Kochwasser

4 mittelgroße Zwiebeln in kleinen Würfelchen

2 Teel. feingehackte Minze und etwas getrocknete Minze

2 Teel. Pinienkerne

2 Teel. Korinthen

1 Teel. Salz (gut! eher gehäuft)

1 Teel getrocknete, grob gemahlene Chilis

8 Tomaten, feingehackt

Rezept: Die Zwiebeln im Öl kräftig anbraten, bis sie glasig sind. Die Reismischung dazugeben und auf kleinem Feuer weiterdünsten. Die übrigen Zutaten dazugeben (bis auf die Tomaten) unditerrühren. Der Reis darf nicht braun werden. Zum Schluss den Tomatenbrei dazugeben, gutiterrühren und weiterköcheln bis der Reis etwa halbgar ist. Etwa 10 Minuten.

Eventuell noch etwas Öl oder Tomatenbrei dazu geben, wenn die Masse zu schnell trocken brät.

Auf einem Brett jeweils ein paar Weinblätter mit den Blattadern nach oben zurechtlegen und (erst jetzt) die Stiele abschneiden. Je ca. einen Teelöffel Reismasse in länglicher Form auf die breite Seite (Stielansatz) der Blätter geben. Das breite Ende darüberklappen, die Seiten links und rechts darüber klappen und die Blätter zur Spitze hin aufrollen. Die Würstchen sollten etwa daumengroß sein.

Einen großen breiten Topf (oder zwei kleinere) mit den zurückgelassenen Weinblättern auslegen und die gefüllten Weinblätter dicht an dicht einlegen. Es dürfen maximal zwei Schichten sein, jedenfalls aber dicht gelegt! (Sonst platzen sie leichter)

Mit Wasser so anfüllen, dass die Würstchen gerade bedeckt sind, noch etwas Olivenöl und Salz zugeben (Salz gut verteilen oder vorher im Wasser auflösen - ich nehme an, dass das Salz bei eingelegten Weinblättern wegen der Salzlake wegbleiben kann). Einen in der Größe des Topfes passenden Teller darauf stülpen. Ans Kochen bringen und dann bei kleiner Flamme weiter simmern, bis die Flüssigkeit komplett aufgesogen ist. Im Topf erkalten lassen.