



Gefüllte Weinblätter

ZUTATEN

- 500 g Milchreis
- 500 g Weinblätter
- 1/2 Tasse gehackte Petersilie
- 1/2 Tassen gehackte Minze
- 3 mittlere Zwiebeln
- 3 Tomaten
- 1 EL trockene Minze
- 1 TL arabisches Kaffeepulver
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 EL Sumach
- 1/2 TL Zitronensalz
- 1/2 Tassen Granatapfelsaft
- 1 1/2 Tassen Öl
- Zwei Kartoffeln
- Zwei Zitronen
- 1 L Wasser

ZUBEREITUNG

Reis waschen sowie Zwiebeln und Tomaten so klein wie möglich schneiden/hacken.

Zwiebeln, Tomaten und alle Gewürze mit Öl in eine Pfanne geben und auf mittlerer Hitze anbraten. Reis dazugeben und zwei Minuten mit anbraten. Die Herdplatte ausstellen und den Granatapfelsaft sowie die gehackte Petersilie und Minze zugeben und abkühlen lassen.

Die Füllung in die Weinblätter geben und kleine Röllchen formen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone ebenfalls in Scheiben schneiden. In einem Topf Kartoffeln, Zitronen und die gefüllten Weinblätter schichten.

Den Topf mit Wasser, Öl und den Gewürzen auffüllen und das Ganze mit zwei Tellern abdecken und auf mittlerer Hitze eine Stunde köcheln lassen - fertig.

Guten Appetit!