

Kavurma aus Kalb-Fleisch mit Cacık, Reis, Weinblättern

Für zwei Personen

Für das Kavurma:

500 g Kalbfleisch	2 Knoblauchzehen	2 getrocknete Lorbeerblätter
100 g Butter	Salz	Pfeffer

Für das Cacık:

200 ml Joghurt	3 rote Spitzpaprika	1 Knoblauchzehe
Salz		

Für den Reis:

125 g Basmati-Reis	50 g Butter
--------------------	-------------

Für die gefüllten Weinblätter:

200 g in Salzlake eingel. Weinblätter	100 g Rinderhack	100 g Langkornreis
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	50 g Tomatenmark
1 TL getrocknete Minze	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für den Rotkraut-Salat:

1 Kopf Rotkraut	3 Möhren	1 rote Zwiebel
1 Zitrone	1 EL Zucker	2 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL feines Salz		

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kavurma die Knoblauchzehen abziehen. Das Fleisch klein schneiden, in einen Topf geben, Salz, Knoblauch und Lorbeerblätter hinzugeben, mit Wasser aufgießen und mit geschlossenem Deckel dünsten. 100 Gramm Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Cacık die Paprika auf ein Backblech in den Ofen legen. Knoblauch abziehen, klein hacken und mit Joghurt mischen. Nach circa 20 Minuten die Paprika aus dem Ofen nehmen, Schale abziehen, klein schneiden und mit dem Joghurt mischen. Mit Salz abschmecken.

Für den Reis 50 Gramm Butter schmelzen, 125 Gramm Reis hinzugeben, umrühren, anschließend mit 250 ml Wasser aufgießen und aufkochen lassen. Bei niedriger Temperatur garen lassen.

Für die gefüllten Weinblätter Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken, Tomatenmark, Reis, Minze und Hackfleisch unterheben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Weinblätter mit der Oberseite nach unten und der Spitze nach oben zeigend ausbreiten. Zwei Teelöffel Füllung auf ein Blatt geben und verteilen. Seiten der Blätter einklappen und von unten nach oben einrollen. Röllchen mit der Nahtseite nach unten in einen breiten Topf dicht aneinander legen. Sobald der Boden komplett bedeckt ist, mit einigen Teelöffeln Olivenöl beträufeln. Röllchen mit einem Teller beschweren, damit sie sich nicht aufrollen. Den Topf mit heißem Wasser auffüllen, mit einem Deckel verschließen und etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Für den Rotkraut-Salat Rotkraut waschen, vierteln, vom Strunk befreien und fein schneiden. Zucker und Zitrone dazugeben und von Hand kräftig kneten. Zwiebel abziehen, Möhren schälen und von den Enden befreien. Zusammen fein würfeln und mit Öl und Salz zum Salat geben.

Das Kavurma mit Cacık, Reis, gefüllten Weinblättern und Rotkraut-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Cemile Simsek am 14. Dezember 2015