

Gefüllte Weinblätter

Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 rote Peperoni	4 EL Olivenöl
80 g Langkornreis	450 ml Gemüsebrühe	1 EL Korinthen
1 Bund glatte Petersilie	1 TL Piment	1 TL Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer	1 Glas eingelegte Weinblätter	1 Prise Curcuma
150 ml Weißwein	1 TL Speisestärke	1 Msp. Zitronenabrieb

Zwiebel schälen und fein würfeln. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Zwiebel und Peperoni anschwitzen, Reis dazugeben und ca. 300 ml Brühe angießen. Alles aufkochen und den Reis ca. 20 Minuten köcheln. Dabei immer mal wieder umrühren. In der Zwischenzeit Korinthen fein hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Wenn der Reis weich gekocht ist und die gesamte Flüssigkeit aufgesogen hat, die Korinthen, Piment und Kreuzkümmel und Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Weinblätter gut wässern, anschließend auf einem sauberen Küchentuch ausbreiten und trocken tupfen. Etwas Reismasse auf die Blätter streichen und gut einwickeln. Die gerollten Weinblätter dicht aneinander in eine Auflaufform geben. 150 ml Brühe mit 1 Prise Curcuma vermengen und angießen. Ebenfalls den Wein angießen. Im vorgeheizten Ofen alles ca. 20 Minuten garen, dabei immer wieder mit etwas Flüssigkeit aus der Form die Blätter überträufeln. Die Blätter aus der Form nehmen. Den Fond aus der Auflaufform in einen Topf geben. Stärke mit 1 EL Wasser verrühren, zum Fond geben, aufkochen und den Fond so abbinden. 3 EL Olivenöl untermixen und mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Weinblätter anrichten und mit der Sauce übergießen.

Vincent Klink 26. April 2012