

«Espresso» vom 20. Juli 2010: Uf Weltreis i de Schwiiz «Türkei»

Redaktion: Matthias Schmid

«Rezept: Sarma oder Dolma (gefüllte Weinblätter)»

Zutaten:

1/2 kg Tomaten
250 gr. glatte Petersilie
2 Frühlingszwiebel oder eine Zwiebel
100 gr. Pfefferminz
250 gr. Langkornreis
1 Zitrone
Salz
Sonnenblumenöl
1 gr. Glas Weinblätter
2 grosse Kartoffeln

Zubereitung:

Weinblätter 20 Minuten in Wasser einlegen und gut spülen, damit sie sich besser voneinander lösen lassen. Petersilie (ohne Stiele) und Pfefferminz sehr fein schneiden, 1 grob gehackte Zwiebel begeben, sehr fein gehackte Tomaten begeben und alles mit dem gut gewaschenen, ungekochten Reis vermischen.

Masse mit 3 Esslöffeln Sonnenblumenöl, 3 Teelöffel Salz und dem Saft einer Zitrone würzen. Je einen gut gehäuften Teelöffel dieser Masse auf die Mitte eines Weinblattes legen und dieses von allen Seiten einschlagen.

Einen Topf mit in Ringe geschnittenen Kartoffeln auslegen, Sarma in mehreren Schichten darauf stapeln. Restflüssigkeit der Masse und so viel Wasser begeben, so dass die Weinblätter knapp mit Wasser bedeckt sind. Blätter mit einem schweren Teller (und darauf eventuell noch einen vollen Wasserbehälter) beschweren und Topf ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen.

Tipp:

Sind die Sarma oder Dolma fertig, die Restflüssigkeit abgiessen und den Topf auf eine Platte stürzen, so dass die Dolmades wie aufgestapelt präsentiert werden können.