

## Weinblätter



Zubereitungszeit:	<b>20 Minuten</b>
Ruhezeit:	<b>30 Minuten</b>
Garzeit:	<b>20 Minuten</b>
Nährwert:	<b>Pro Portion etwa 230 kcal / 960 kJ.</b>

### Zutaten:

- 1 Beutel eingelegte Weinblätter
- 125 g Reis
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Tomaten
- 1 EL gehackte Kapern
- 300 g Hackfleisch (Rind, Hammel oder Lamm)
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 Zitronen
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Weinblätter in warmem Wasser einweichen. Den Reis kochen und beiseite stellen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Die Tomaten schälen und klein schneiden. Die Petersilie klein hacken. In einer Schüssel Reis, Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Tomate und Kapern mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer gut vermengen. 30 Minuten kühl stellen. Die Weinblätter unter kaltem Wasser abspülen und auf Küchenpapier trocknen. Aus dem Fleischteig kleine Röllchen von halber Daumengröße formen. Auf jedes Weinblatt 1 Fleischröllchen legen und die Weinblätter zusammen rollen. Dazu erst die Seiten einschlagen, dann das Blatt von unten zur Spitze hin aufrollen. Das Olivenöl mit dem Zitronensaft mischen. Die Weinblätter nebeneinander in eine flache feuerfeste Form legen und mit der Zitronen-Öl-Mischung übergießen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Minuten schmoren.