

Gefüllte Rebenblätter

Zutaten

- 1 kg gemischtes Hackfleisch
- 2 Eier
- 2 Zwiebeln
- 50 g Milchreis
- 1 Bund Dill
- 25 Rebenblätter
frisch oder eingelegt
- Öl, Mehl, Sauerrahm,
Zitrone,
Zucker, Pfeffer und Salz



Zubereitung

Rebenblätter einzeln waschen und abtupfen. Zwiebeln und Dill fein hacken. Das Fleisch in eine Schüssel geben, 15-20 g Salz, 10 g Pfeffer, die Eier, den Reis und die Hälfte der gehackten Zwiebeln hinzumischen. Die Blätter einzeln auflegen, eine kleine Handvoll (ca. 50 g) der Fleischmasse nehmen, ein Würstchen formen und wie Krautwickel in die Rebenblätter einrollen. Fleisch unten auf das Blatt legen, von beiden Seiten zwei Finger breit nach innen einschlagen und aufrollen. In einen großen flachen Topf schichten. Mit Wasser – oder Fleischbrühe und 200 ml Weißwein – auffüllen bis alles gerade bedeckt ist. Bei mäßiger Hitze 30-40 Minuten kochen. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen, die andere Hälfte der Zwiebeln darin glasig dünsten, Dill dazugeben und mit einem EL Mehl zu einer leichten Einbrenne rühren. Mit der Flüssigkeit der Rebenwickel wird die Einbrenne zur Soße aufgegossen. Ist die Soße zu dünnflüssig, in einer großen Kaffeetasse einen Schöpflöffel der Flüssigkeit, etwas Soßenbinder oder 1-2 EL Kartoffel-Pulver (Fertigpüree) zur Verbesserung der Konsistenz dazu mischen. Mit dem Schneebesen eine Soße mixen. Zum Schluss mit Zitronensaft, Zucker und Salz abschmecken, über die Rebenblätter gießen, kurz aufkochen lassen, anrichten und heiß servieren.



Wie man es anrichtet ist Geschmacksache

Hier mit Salzkartoffeln als Beilage



...kann und soll man die Rebenblätter mit essen?

Ja – wenn sie aus vertraulicher Quelle stammen und **nicht gespritzt** sind.

Chemisch behandelte – gespritzte Blätter, sind zur Zubereitung nicht geeignet!

Nur natürliche und unbehandelte Rebenblätter oder eingelegte Rebenblätter sind zu verwenden.

Weiterführende Informationen finden Sie unter dem folgenden Link...

<http://eatsmarter.de/lexikon/warenkunde/weinblaetter>