

Gefüllte Weinblätter mit Joghurtsoße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Weinblätter (eingelegt in Salzlake), 1 Zwiebel, 50 gr Langkornreis, 200 gr Hackfleisch (Rind oder Lamm), 2 Prisen Salz, 2 Prisen Pfeffer, 250 ml Wasser, 500 gr Joghurt, 2 Zitronen, 1 Prise Zucker.

Die Zubereitung:

Die eingelegten Weinblätter etwa 15 Minuten kochen.

Zwiebel abziehen und fein hacken.

Reis 5 Minuten vorkochen, abtropfen lassen und mit dem Hackfleisch mischen.

Mit einer prise Salz und einer Prise Pfeffer abschmecken.

Von der Masse einen gehäuften Teelöffel in jeweils ein Weinblatt wickeln.

Anschließend in eine flache Auflaufform schichten.

Wasser mit hinein gießen so das die Weinblätter in etwas verdeckt damit sind.

Mit den Zitronen scheiben belegen und im Backofen bei 180°C ca. 90 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Joghurt, eine Prise Salz, eine Prise Pfeffer und eine Prise Zucker verrühren.

Die Weinblätter auf den Zitronenscheiben anrichten.

Dazu schmeckt hervorragend Fladenbrot.

Fertig!!!