



Mit Feta gefüllte Weinblätter mit Knoblauch-Dip

Gefüllte Weinblätter sind in der griechischen und türkischen Küche zu Hause. Am bekanntesten sind die griechischen Dolmades, sie werden mit Reis und Kräutern gefüllt. Auch Füllungen mit Hackfleisch, meist vom Lamm, oder mit Feta werden gern in die Weinblätter eingewickelt. Feta enthält wenig Fett und schmilzt darum bei Erhitzen kaum, mit Zugabe von vollfetttem Käse, z.B. Tilsiter oder Bergkäse, wird die Füllung geschmeidiger und hält auch besser zusammen.

Bereits gefüllte Weinblätter findet man zuweilen auch bei Grossverteilern, lose Weinblätter zum selber befüllen sucht man hingegen am besten in einem türkischen oder griechischen Laden, da wird man bestimmt fündig.

Zutaten (ca. 1 Portion)

12 Weinblätter in Salzlake
100g Feta
30g Halbhartkäse, z.B. Bergkäse vollfett
1 kleiner scharfer Peperoncino
Olivenöl
Zitronensaft
Pfeffer

Dip:

40g Sauerrahm
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Weinblätter 20 Minuten in kaltem Wasser einlegen. Falls sie sich danach noch etwas zäh anfühlen, sollten man sie 2-3 Minuten blanchieren.

Weinblätter aus dem Wasser nehmen und etwas abtropfen lassen. Zum Trocknen auf Haushaltspapier auslegen und mit einem zweiten Haushaltspapier bedecken.

Feta klein würfeln (ca. 5mm). Peperoncino längs habieren und die sehr scharfen Kerne entfernen. Schoten zu feinen Streifen schneiden. Halbhartkäse fein raffeln (Rüebli raffel). Alles zusammen vermischen und ev. mit Pfeffer abschmecken. Salz braucht's keines, die Weinblätter, obwohl gewässert, bringen genug davon mit.

Blätter auf einen Teller legen, ein knapper Esslöffel der Füllung in die Mitte geben und zu einer Wurst formen. Weinblätter von den Seiten her über die Füllung klappen und danach einrollen (siehe Bilder).

Ofen auf 180° vorheizen.

Eine Gratinform mit Olivenöl austreichen. Eingerollte Weinblätter dicht an dicht mit Schluss nach unten in die Gratinform legen. 1-2 Schlucke Wasser dazugießen. Weinblätter zuerst mit Zitronensaft, dann mit Olivenöl einpinseln.

Für 25-30 Minuten in den Ofen schieben.

Knoblauchzehen zum Sauerrahm pressen und vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.









