

## Dolma (gefüllte Weinblätter)

### Zutaten:

250 g Weinblätter, eingelegt  
Saft einer  
1/2 Zitrone  
500 g Hackfleisch  
1 Zwiebel  
ca. 150 g Reis, gekocht  
2 EL Tomatenmark  
1 EL Margarine  
Salz, Pfeffer  
nach Belieben scharfes,  
rotes Paprikapulver

### Zubereitung:

Die eingelegten Blätter auseinander nehmen, ca. 10 Minuten in kaltes Wasser legen, dann herausnehmen und evtl. 1 Minute in kochendes Wasser legen, abschrecken, abkühlen lassen.

Inzwischen die Füllung herstellen: Die Zwiebel schälen und hacken, das Hackfleisch und die anderen Zutaten dazugeben und alles gut miteinander vermischen.

Die Stängel der Weinblätter entfernen. Die Weinblätter einzeln mit der Spitze nach oben zeigend auf die Arbeitsplatte legen, eine entsprechende Menge Füllung unten auf das Blatt legen, die äußeren Ränder des Blattes nach innen falten, danach von unten her aufrollen.

Topfboden mit 2 oder 3 Blättern auslegen, die gefüllten Weinblätter darauf verteilen, und mit einem Teller zudecken, damit sich die Blätter nicht öffnen. Ca. einen halben Liter leicht gesalzenes Wasser darüber gießen.

Bei leichter Hitze etwa 50-60 Minuten kochen.