

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, 20 g Salz, 10 g Pfeffer, die Eier, den Reis und die Hälfte der gehackten Zwiebeln hinzumischen. Die Blätter einzeln auflegen, etwa 40-50 g der Fleischmasse nehmen, ein Würstchen formen und wie Krautwickel in die Rebenblätter einrollen. In einen großem flachen Topf schichten. Mit Wasser 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 dem Kochwasser der Rebenwickel wird die Einbrenne zur Soße portionsweise aufgegossen. Mit dem Schneebesen eine Soße mixen; ist die Soße zu dünnflüssig, etwas Soßenbinder oder 1-2 EL Kartoffelpulver (Fertigpüree) zur Verbesserung der Konsistenz dazumischen.



Zum Schluß mit Zitronensaft, Zucker und Salz abschmecken, mit Sauerrahm anrichten.