

Gefüllte Weinblätter nach arabischer Art (Warak Enab)

Zutaten:

- 30 Weinblätter (eingelegt)
- 450 g Faschiertes (vom Rind)
- 4 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 2 1/2 Tomaten (klein)
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Tasse(n) Reis (gekocht)
- 2 EL Tomatenmark
- 450 ml Rindsuppe (zum Garen)
- Salz
- Pfeffer (frisch geschrotet)
- Paprikapulver
- Piment (Neugewürz)
- 1 Prise Zucker (braun)
- Petersilie (frisch gehackt, zum Bestreuen)

Zubereitung:

1. Für **gefüllte Weinblätter nach arabischer Art** zunächst die Schalotten fein hacken, in einen kleinen Topf geben und etwas Wasser zugießen. Aufkochen und dann bei reduzierter Hitze so lange vor sich hinköcheln lassen, bis die Flüssigkeit zur Gänze verdunstet ist. Vom Herd nehmen und überkühlen lassen.
2. Die Tomaten kurz in siedendem Wasser blanchieren (überbrühen), herausheben, Haut abziehen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Tomaten in eine Schüssel geben und gemeinsam mit dem faschierten Fleisch, Reis, Knoblauchzehen, Schalotten sowie den Gewürzen vermengen. Die Petersilie fein hacken und ebenfalls dazugeben.
3. Nun die Weinblätter mit der rauen Seite nach oben auf die Arbeitsfläche legen und jeweils etwas Füllmasse auftragen. Den unteren Teil einschlagen, die Seitenteile darüberschlagen und das Weinblatt zigarrenförmig zusammenrollen. Nach Belieben mit einem Faden zusammenbinden und die Röllchen in einen Topf einschichten.
4. Das Tomatenmark in der Suppe glatrühren und zugießen. Den Topf gut verschließen und die Röllchen darin bei mäßiger Hitze etwa 45-60 Minuten garen. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugießen.
5. Die **Weinblätter** herausheben, anrichten, nach Belieben mit dem verbliebenen Saft umgießen, mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp: Diese **gefüllten Weinblätter** schmecken auch kalt ganz ausgezeichnet, wofür man sie am besten direkt in der Sauce auskühlen lässt.

Beilagenempfehlung: Frisches Fladenbrot

