

Rezept

LAMM DOLMA

LAMM DOLMA

Kontributor: **NADINE PAGE**

Zutaten

- 300 g Reis
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 500g Lammhack
- 100 g Walnüsse
- 160 g gelbe Rosinen
- 1 TL Sumac
- 1 TL Oregano
- 1 Glas Traubenblätter
- 200 g gewürfelte Tomaten
- 0.5 L Brühe nach Präferenz

Mit Feta-Käse, Olivenöl, Zitronen,
Salz und Pfeffer servieren



PORTIONEN
ca. 60 Dolma



KATEGORIE
Hauptgericht



AUSGABE
sisterMAG59

- SCHRITT 1** Die Zwiebel fein würfeln und den Knoblauch hacken. In der Hälfte des Olivenöls anwärmen. Lammhack hinzugeben und andünsten, bis es braun wird.
- SCHRITT 2** Den Reis, Sumac und Oregano dazugeben und anbraten. Vom Herd nehmen.
- SCHRITT 3** Jeweils 1,5 EL der Reismischung in einem Traubenblatt aufrollen wie einen Burrito und mit der 'Naht' nach unten in eine Auflaufform geben. Die einzelnen Dolma dicht aneinander setzen, sodass sie beim Backen ihre Form behalten.
- SCHRITT 4** Die gewürfelten Tomaten und Brühe über die Dolma geben und mit übrigen ganzen Blättern bedecken. Sie sollten alle von Flüssigkeit bedeckt sein, sonst wird der Reis oben nicht durchgaren.
- SCHRITT 5** Bei 180°C für 45 Minuten backen. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft garnieren.
- SCHRITT 6** Mit Chiliflocken und, falls gewünscht, Feta-Käse servieren.