



## Zutaten

- Füllung
- 200 g roher Langkornreis
- 300 g gehacktes Rindfleisch
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, durchgepresst
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- 2 Ei Tomatenpüree
- einige Tropfen Zitronensaft
- 3 Ei Öl
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Paprikapulver
- 32 - 40 eingelegte Weinblätter, kalt abgespült, abgetropft
- ca. 1/2 l Wasser

## Zubereitung

1. Den Reis in einem Drahtsieb ausgiebig mit warmem Wasser überbrausen, abtropfen lassen.
2. Für die Füllung alle Zutaten vermengen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
3. Je 1 bis 2 Teelöffel Füllung in die Mitte der Weinblätter geben. Schmalseiten der Blätter über die Füllung legen, aufrollen.
4. Die Rollen mit dem Ende nach unten in eine weite Chromstahlpfanne legen. Das Wasser angießen. Die Rollen mit 2 bis 3 Tellern beschweren. Die Pfanne zudecken. Den Pfanneninhalt aufkochen, die Rollen bei schwacher Hitze 30 bis 45 Minuten dämpfen.

### Tipp:

Dazu passt eine mit Knoblauch aromatisierte Joghurtsauce.

T: 031 328 72 72 [info@riso.ch](mailto:info@riso.ch)