

Variationen von Etli Sarma (türkische gefüllte Weinblätter)



Etli Sarma mit Weißkohl (li.) und Wirsing (Mi. und r.)

Man könnte auch sagen, türkische Variationen von deutschen Kohlrouladen. Wobei die verwendet Füllung original türkisch ist, nur die Weinblätter werden gegen Kohl ausgetauscht. Auf alle Fälle kann man mit dem Rezept Reste verwerten, denn ich hatte noch jeweils einen halben Weißkohl und Wirsing, die ich verwendet habe. Vorgaren muss man die Kohlblätter nicht, denn die Etli Sarma köcheln bei geringer Temperatur in kochendem Wasser für etwa 30 Minuten. Da sind auch Weißkohl und Wirsing gar.

Zutaten für 3 Personen:

- 7 Weißkohlblätter
- 7 Wirsingblätter

Zutaten für die Füllung:

- 1 Zwiebel
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 250 g Hackfleisch
- 200 g Rundkornreis
- 2 Knoblauchzehen
- 150 ml Pflanzenöl
- 150 ml Wasser
- $\frac{1}{2}$ Topf Petersilie
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL schwarzen Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Garzeit 30 Min.

Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Mit dem Salz gut vermischen, damit die Zwiebelstückchen weich werden. In eine Schüssel geben und etwas ziehen lassen. Petersilie kleinwiegen. Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Petersilie, Knoblauch und alle restlichen Zutaten in die Schüssel dazugeben und kräftig verrühren.

Nacheinander die Blätter füllen. Ein Blatt auf ein Schneidebrett legen. Den kräftigen Blattstiel zu etwa einem Drittel an der Stelle, wo das Blatt am Strunk festsaß, herausschneiden. Das Blatt drehen und an der gegenüberliegenden Seite am Blattrand quer zum Blattstiel etwas Füllung auftragen, so dass es eine etwa daumendicke und -lange Rolle ergibt. Das sind je nach Größe des Blatts etwa 1–1 $\frac{1}{2}$ EL Füllung. Wichtig ist es dann, die Seiten des Blatts über die Füllung schlagen, damit beim Garen möglichst wenig der Füllung herausfallen kann, und dann langsam das Blatt aufrollen. Durch das Einschlagen der Seiten des Blatts wird auch der obere Teil des Blatts ein wenig eingeschlagen. Das Blatt fest zusammenrollen. Nacheinander die gefüllten Kohlblätter in einem ausreichend großen Topf fest und kompakt nebeneinander platzieren und mehrere Lagen aufschichten. Das

festen Nebeneinanderlegen im Topf soll auch dazu dienen, die gefüllten Kohlblätter beim Kochen zusammenzuhalten.

Die Blätter mit heißem Wasser übergießen, so dass sie gerade bedeckt sind. Sinnvoll ist auch, einen hitzebeständigen Teller oder etwas ähnliches oben auf die oberste Lage der Blätter zu legen. Dieser drückt sie unter das kochende Wasser und verhindert, dass sie zu weit oben aufschwimmen. Das Wasser mit den Blättern erhitzen und einmal aufkochen. Dann zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Danach herausheben und auf Tellern anrichten. Türkische Etli Sarma werden mit gesalzenem Joghurt serviert, man kann aber auch diverse Dips dazu reichen. Man sollte auf alle Fälle ein wenig der Brühe, die einen sehr kräftigen Geschmack hat, zu den Blättern geben.