

## Die heimatliche Kochecke!

### Gefüllte Weinblätter (Sarmale de foi de vita)<sup>1</sup>

#### Zutaten:

Etwa 500 gr. mageres Hackfleisch,  
150 gr. Reis,  
gehackter Dill,  
1 Eßl. Schmalz oder anderes Fett,  
1 Teel. Mehl,  
1 Tasse saueren Schmand,  
nach Wunsch 1-2 mittlere Tomaten, 80-100 Weinblätter

Man sammelt schöne, große, zarte und noch hellgrüne Weinblätter, entfernt die Stiele, wäscht sie ab und überbrüht sie mit kochendem Wasser, dem man etwas Salz und einen Schuß Essig beigefügt hat. Auf einem Sieb läßt man die Blätter abtropfen und abkühlen.

Das Hackfleisch wird mit dem etwas vorgequollenen Reis, einer feingehackten Zwiebel, Salz, Pfeffer und den feingehackten Kräutern zu einem Teig angemacht. Auf jedes Weinblatt wird ein kleiner Teelöffel voll Hackfleisch gelegt, rollt es einmal auf, schlägt die Seiten ein und rollt voll auf. Weinblätter-sarmale sind sehr klein. In einem entsprechenden, flachen Kochtopf schichtet man sie ein. In einem anderen Topf röstet man eine feingehackte Zwiebel hell an, gibt einen Teelöffel Mehl dazu und röstet es mit. Nach Belieben kann man 1-2 mittlere, abgezogene und kleingeschnittene Tomaten hinzufügen und mit 2-3 (oder auch mehr) Tassen Wasser löschen, mit Salz abschmecken, gut aufkochen lassen und über die gefüllten Weinblätter gießen. Ankochen und in die Backröhre schieben. Bei kleiner Flamme gar schmoren lassen. Es kann dieses auch am Herdrand geschehen, aber sie dürfen nur schwach schmoren, damit sie sich nicht aufwickeln. Hin und wieder rüttelt man kräftig am Topf, rühren darf man nicht. Die Soße soll fast einkochen. Zum Schluß gießt man eine Tasse glattgerührten Schmand darüber, rüttelt nochmals kräftig am Topf und läßt alles nochmal etwas ziehen.

Pommes frites oder Reis sind eine passende Beigabe, aber auch nur Weißbrot und ein frischer Salat schmecken gut dazu.

Gerlinde Stiller

---

<sup>1</sup> Sărmăluțe în foi de viță