

Lahanodolmades

(Gefüllte Kohlblätter)

1 mittelgroßer Weißkohl
½ kg Rinderhackfleisch
¾ Tasse Risottoreis
1 Zwiebel
2-3 Frühlingszwiebeln
½ Bund Petersilie
etwas Minze
½ TL Kreuzkümmel
½ Tasse Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für die Ei-Zitronensauce
2 Eier
1 Zitrone
1 EL Speisestärke
Salz, Pfeffer

1 Mit einem scharfen Messer den Strunk des Kohls entfernen.

2 Den ganzen Kohl in einen Topf geben und kochen.

3 Sobald der Kohl weich ist, aus dem Topf nehmen.

Zubereitung der Füllung:

4 Das Hackfleisch in eine Schüssel geben.

5 Kleingeschnittene Zwiebeln, die Frühlingszwiebeln (auch den grüne Teil), die Petersilie und die Minze hinzu geben.

6 Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer und Öl dazugeben.

7 Nun die Kohlblätter lösen und die härteren beiseite legen.

8 Die harten Stängel der Blätter entfernen.

9 Nun diese harten Teile ganz fein schneiden für die Füllung (ungefähr eine Tasse).

10 Diese Kohlstückchen jetzt zum Hackfleisch geben und gut vermischen.

11 In jedes Kohlblatt (sollten die Blätter zu groß sein, können sie halbiert werden) einen Esslöffel Füllung geben und gut einwickeln.

12 Mit den großen, festeren Blättern, die zuvor zur Seite gelegt worden sind, den Boden eines Topfes auslegen und die gefüllten Kohlblätter mit der Naht nach unten in einem Kreis dicht nebeneinander auslegen.

13 Sobald alle Lahanodolmades ausgelegt sind, mit Wasser bedecken und 1 Stunde bei geringer Temperatur kochen. Am besten beschwert man sie mit einem Teller, damit sie beim Kochen nicht „herumtanzen“ können. Mit dem Deckel auf dem Topf für eine Stunde auf niedriger Temperatur kochen.





Wenn sie fast fertig sind die Ei-Zitronensauce zubereiten:

1 Die zwei Eier in einer tiefen Schüssel aufschlagen.

2 Die Zitrone auspressen und sicherstellen, dass keine Kerne im Saft sind.

3 Den Zitronensaft sowie etwas Salz und Pfeffer zu den Eiern geben. Weiter rühren.

4 Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen und ebenfalls unter Rühren dazu geben.

5 Etwas Gemüsebrühe aus dem Topf nehmen und unter fortgesetztem Rühren zu der Sauce geben.

6 Den Herd abstellen, die Ei-Zitronensauce über die Lahanodolmades geben. Anschließend den Topf leicht hin und her bewegen, bis die Flüssigkeiten sich vermischt haben.

7 Den Topf noch solange auf der heißen Platte stehen lassen, bis die Soße eingedickt ist.



Das erste Mal als ich mit Jannis nach Thermi kam, tranken wir Kaffee im Garten des Hotels Sarlitzza, was sich im Niedergang befand. Es war von einem türkischen Geschäftsmann gebaut worden, erklärte mir Jannis. Früher führten seine Eltern dieses Hotel und so zeigte er mir die geheimen Plätze, wo er mit seinem Bruder Jorgos gespielt hatte.

