

Sarma

— Min

Zubereitung

1 Die Kohlblätter nacheinander vom Kopf ablösen und den Strunk herausschneiden; Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in etwas Öl glasig anschwitzen – zum Abkühlen beiseitestellen; den Reis halb gar kochen und zum Abkühlen beiseitestellen; das Hackfleisch in eine Schüssel geben und Zwiebel, Knoblauch, den halb gegarten Reis, Eier und Gewürze hinzufügen, dann alles gut vermengen.

2 Die Kohlblätter auslegen, die Fleischmischung in die Mitte geben und sorgfältig einwickeln; anschließend in eine mit etwas Öl eingefettete Auflaufform legen.

3 Zwiebel, Paprika und etwas Knoblauch in einem Topf langsam andünsten; anschließend die passierten Tomaten hinzufügen, 20 Minuten köcheln lassen und dann pürieren. Nach Geschmack würzen.

4 Die Sarma in der Auflaufform mit der Soße übergießen, die Form abdecken und im vorgeheizten Backofen (180 °C) 30–40 Minuten schmoren lassen. Anschließend, falls gewünscht, weitere 7–10 Minuten ohne Deckel unter dem Grill schmoren, damit sie eine schöne Bräune bekommen.

Zutaten 10 Portionen

= Kotányi Produkte

1 kg	Faschiertes (Rind oder gemischt)
2	Eier
150 g	Reis, ungekocht
1 Pkg.	Eingelegter Weißkohl
4 Pkg.	Passierte Tomaten
4 Stk.	Spitzpaprika, rot
3 Stk.	Zwiebel
	Knoblauch nach Geschmack (meistens reichlich)
	Harissa
	Speisesalz jodiert
	Pfeffer schwarz gemahlen
	Paprika geräuchert
	Öl