

Sushi-Reis

Sushi-Reis ist ein spezieller polierter Rundkornreis aus Japan. Der Reis soll nach dem Kochen körnig und leicht klebrig sein, um sich dann gut formen zu lassen.

Zutaten (für 4 California Rolls, 8 Maki-Rollen oder für 32 Nigiri Sushi):

- 400g japanischen Klebreis
- 6EL Reissig
- 2EL Zucker
- 2TL Salz

Zubereitung:

Reis in einem Sieb oder Topf waschen, bis das Wasser klar bleibt.

Den Reis mit der doppelten Menge Wasser (Packungsangabe beachten) aufkochen und dann 2 Minuten offen kochen. Danach muss der Reis bei minimaler Hitze und mit dem Deckel 15 Minuten ausquellen.

Den Reis von Herd nehmen und den Topf für 10 Minuten mit einem Küchentuch bedecken.

Zucker, Salz und Reissig verrühren. Den Reis in eine große Schüssel umfüllen. Danach den Mix auf den Reis träufeln, hierbei den Reis behutsam wenden ohne ihn zu beschädigen.

Reis abkühlen lassen, einfach nochmal 10 Minuten warten. Es können auch Furchen in den Reis gezogen werden, mit einem Fächer Luft zugewedt werden oder mit einem Föhn auf Kaltstufe nachgeholfen werden. Erfahrungsgemäß wird der Reis aber auch so langsam kalt.