






Sushi-Reis kochen

 Leicht  1 std  4 Personen

Zutaten

Sushi-Reis für ca. 20 Sushi-Häppchen:

- 200 g Sushi-Reis, z. B. Shirataki
- 50 ml Reisessig
- 1 cl Mirin
- 25 g Zucker
- 1/2 TL Salz

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Reis in ein feines Sieb geben und mit kaltem Wasser so lange durchspülen, bis das Wasser klar bleibt. Gut abtropfen lassen.

Schritt 02

Reis mit 160 ml Wasser in den Reiskocher geben, 15 Minuten anschalten und 30 Minuten bei ausgeschaltetem Gerät mit Deckel ausquellen lassen. Oder den Reis in einen Topf geben, mit 250 ml Wasser bedecken und bei schwacher Hitze ohne umzurühren ca. 12 Minuten köcheln lassen. Herd ausstellen und den Reis ca. 20 Minuten auf der Herdplatte nachquellen lassen.

Schritt 03

Inzwischen Reisessig, Mirin, Zucker und Salz verrühren. Den warmen Reis in eine Schüssel geben und mit der Würzmischung vorsichtig vermengen, damit die Reiskörner nicht zerquetschen.

Schritt 04

Reis mit einem Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur vollständig abkühlen lassen. Unbedingt am selben Tag zu Sushi nach Wahl weiterverarbeiten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür