

Rezept

Sushi-Reis

Ein Rezept von Sushi-Reis, am 05.08.2024

Zutaten

| | |
|------------------------------|---|
| 250 g Sushi-Reis | nach Belieben 1 kleines Stück Kombu (getrockneter Seetang; ca. 5 × 5 cm) |
| 3 EL heller Reisessig | 1 EL Mirin |
| 1 EL Zucker | 1 TL Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Rezepte gerollte oder handgeformte Sushi oder 1 Rezept Schicht-Sushi | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit**
Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 970 kcal

Zubereitung

1. Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen, bis das Wasser klar ist. Abtropfen lassen.

2. Reis mit 300-400 ml Wasser (je nach Packungsangabe) und dem Kombu in einem Topf aufkochen. 2 Min. offen kochen, dann bei schwächster Hitze zugedeckt in etwa 15 Min. ausquellen lassen.

3. Topf vom Herd nehmen, den Deckel entfernen, Reis mit einem Küchentuch bedecken, weitere 10 Min. ziehen lassen. Reisessig mit Mirin, Zucker und Salz verrühren, bis die Mischung klar ist.

4. Heißen Reis in eine große flache Schüssel füllen, den Kombu herausfischen und wegwerfen. Sushi-Reis mit einem breiten Holzspatel behutsam umwenden, dabei mit dem Reisessig-Mix beträufeln.

5. Mit dem Holzspatel Furchen in den Reis ziehen, damit er schneller abkühlt. Dabei nicht rühren und die Körner nicht quetschen. Gleichzeitig dem Reis mit einem Fächer (ein Föhn auf Kaltstufe tut es auch) 10 Min. Luft zufächeln. Den zubereiteten Sushi-Reis mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken und zimmerwarm verwenden.