

Rezept

# Sushireis richtig kochen

Ein Rezept von Sushireis richtig kochen, am 28.03.2025

## Zutaten

50 ml Reisessig

7 g Salz

25 g Zucker

250 g Sushireis (japanischer Rundkornreis)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 600 g gekochten Reis | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Für Sushi-Zu (Sushi-Essig) Reisessig, Zucker und Salz in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Kühl stellen.

---

2. Reis mit kaltem Wasser bedecken, kneten. Durch ein Sieb abgießen. So oft Wasser dazugießen, bis es klar ist. Den Reis in Wasser ca. 30 Min. ruhen lassen.

---

3. Reis in 350 ml Wasser aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln. Dann mit Tuch zwischen Topf und Deckel ca. 20 Min. ruhen lassen.

---

4. Sushireis in eine große flache Schüssel füllen. Mit einem Spatel auflockern, Sushi-Zu einarbeiten (siehe Tipp). Dabei ständig mit einem Fächer kühlen.

---

5. Den fertigen Sushireis mit einem feuchten Tuch zudecken und ca. 30 Min. ruhen lassen. Nicht in den Kühlschrank stellen, sonst wird er unangenehm hart.