Rezept

Süße Sushi mit Erdbeeren und scharfer Sauce

Ein Rezept von Süße Sushi mit Erdbeeren und scharfer Sauce, am 12.06.2025

Zutaten

500 ml	Milch
125 g	Milchreis
4	Kiwis
1 TL	frischer Ingwer
1 TL	zerstoßener Szechuanpfeffer
1 Prise	Salz
50 g	Zucker
200 g	Erdbeeren
100 g	Zucker
	Cayennepfeffer nach Geschmack

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Milch in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Salz und Reis dazugeben und den Milchreis in ca. 15-20 Min. gar köcheln lassen. 5 Min. vor Garende den Zucker dazugeben und umrühren. Den Milchreis auskühlen lassen.

2. Inzwischen die Kiwis schälen und in runde dünne Scheiben schneiden. Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und längs in dünne Scheiben schneiden. Mit Hilfe von zwei Esslöffeln aus dem Milchreis gleichmäßige Sushi-Nocken formen. Die Nocken übereinanderlappend mit den Fruchtscheiben belegen. Pro Person jeweils 2 verschiedene Sushi herstellen.

3. Für die Sushi-Sauce den Ingwer schälen und sehr fein hacken oder reiben. Den Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren, dann 3 EL Wasser, Ingwer und Szechuanpfeffer hinzugeben und den Karamell sirupartig einköcheln lassen. Nach Geschmack etwas Cayennepfeffer hinzugeben. Die Sushi-Sauce warm in einem kleinen Gefäß zu den Sushi servieren.