



R e z e p t

Sushi-Reis

Zutaten

- 250 g Sushi-Reis
- 350 ml Wasser
- 60 ml Reissessig
- 10 g Zucker
- 10 g Salz

Zubereitung

- Den Sushi-Reis zunächst in viel kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, bis sich die Stärke löst. Dann den Reis mit den Fingern durchrühren, durch ein Sieb abschütten, noch einmal reichlich kaltes Wasser darüber laufen lassen und abtropfen lassen. Das Ganze 5 Mal wiederholen, bis das Wasser fast klar ist. Dann den Reis 1 Stunde lang im Sieb abtropfen lassen.
- Das Wasser aufkochen und den Reis hineinrühren. Wieder aufkochen und bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten leicht köcheln. Danach ohne Hitze mit geschlossenem Deckel in weiteren 15 Minuten ziehen lassen, dann müsste er gar und schön klebrig sein.
- Zucker und Salz im Essig auflösen, über den Reis träufeln, den man vorher auf ein Holzbrett gestürzt hat. Mit einem Holzspatel unterheben und handwarm servieren.