



Sushireis

Zutaten für 800 g Sushireis

450g Rundkorn –Sushireis, 10 EL fertige Würzsauce für Sushiries (Sushi-Awasesu)

(selber Zubereiten:)

80 ml Reissessig

4 EL Zucker

1½ TL Salz

Zubereitung

Reis 3- bis 4-mal in einer Schüssel waschen. Jedes Mal frisches Wasser benutzen. Das Wasser sollte beim letzten waschen klar bleiben.

Reis im Wasser 15 Min. quellen lassen, danach 15 Min. im Sieb abtropfen lassen.

Verwenden Sie fertige Sushireiswürze, überspringen Sie diesen Absatz .

Reissessig, Zucker und Salz in einem offene Topf kurz bei starker Hitze aufkochen lassen. Hitze reduzieren und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und abkühlen lassen.

Reis mit 600 ml Wasser aufkochen, 2 Min. köcheln lassen, dann ohne Hitze zugedeckt 20 Min. quellen lassen. Topdeckel nicht öffnen.

Reis in eine große Schüssel oder auf ein Backblech füllen. Essiglösung vorsichtig mit einem Löffel unterheben und abkühlen lassen. Der Reis sollte nicht mehr nachgaren, darum die große Schüssel oder ein Backblech.