

Sushi-Reis

Zubereitungszeit **60 Minuten**
Kalorien pro Portion **96**



Zutaten für 4 Personen

300 g Rundkornreis
460 ml Wasser
6 EL Kikkoman Reissessig-Würze für Sushi-Reis

Für die Herstellung von Sushi aller Art benötigt man einen geeigneten Sushi Reis (z.B. *Yume Nishiki Super Premium Short Grain Rice*), den man in gut sortierten Supermärkten oder in Asia Geschäften finden kann. Sushi Reis ist ein kleinkörniger Rundkornreis. Andere Reissorten sind nur schlecht geeignet da hier die Reiskörner nicht verkleben.

1. **Reiszubereitung:** Ein Stück Sushi (Nigiri) besteht aus ca. 20 g gekochtem Reis plus Auflage.
2. Für zwei Personen rechnet man ca. 18 Stück Sushi, wenn Sushi die Hauptmalzeit sein soll.
3. Dieses entspricht somit ca. 350 g gekochtem Reis.
4. Zunächst 150 g ungekochten Reis in einen Topf geben, Reis mit kaltem Wasser bedecken und dann durch Mischen mit der Hand waschen. Dieses wiederholen bis das Wasser nahezu klar ist, dann vollständig abgießen.
5. Zum Kochen nun die richtige Menge Wasser hinzufügen. Den Reis 20 Minuten im kalten Wasser ruhen lassen. Der Reis quillt jetzt vor, damit die Körner beim Kochen nicht aufplatzen. Nun den Reis kurz aufkochen bis Dampf unter dem Topfdeckel erscheint, dann bei geringer Hitze weitere ca. 20 Minuten garen, bis alle Flüssigkeit verkocht ist.
6. Wichtig ist, während des gesamten Kochvorganges den Deckel so wenig wie möglich zu öffnen.
7. Zum Schluss den Topf von der Herdplatte nehmen und mit geschlossenem Deckel weitere 10 Minuten stehen lassen.
8. **Reismarinade:** Für 350 g Reis am einfachsten 3 Esslöffel *Gewürzter Essig für Sushi-Reis* direkt unter den Reis mischen. Alternativ: 2 Esslöffel Reissessig oder Aceto Balsamico Bianco, 15 g Zucker und 2 g Salz erhitzen bis der Zucker und das Salz im Essig gelöst, abkühlen lassen und anschließend unter den Reis mischen. Jetzt ist der leckere Sushi-Reis fertig zur Verwendung!

Guten Appetit!