

Grundrezept Sushi-Reis

Sushi-Reis

Zutaten:

250 gr. Sushi-Reis

1 Stück Kombu - ca 4cm x 4cm

Zum Würzen:

2 EL Reissessig

2 EL Zucker

1 TL Salz

1. Reis gut waschen, bis das Wasser ganz klar ist.
2. Reis mit 300 ml Wasser 2 Minuten lang sprudelnd aufkochen.
Bei kleinstmöglicher Hitze 10 Minuten lang quellen (nicht kochen!!) lassen
3. Den Topf vom Feuer nehmen und mit einem sauberen Tuch abgedeckt 10 Minuten lang abkühlen lassen. - Kombustück entfernen.
4. Reissessig, Zucker und Salz aufkochen und wieder abkühlen lassen.
5. Den Reis mit einem Löffel oder Spatel aus Holz oder Kunststoff (bitte nicht aus Metall, da Metall den Geschmack verändert.) zum Abkühlen vorsichtig in eine weite Form geben.
Eine Auflaufform oder ähnliche ist optimal. Auch die Form soll nicht aus Metall sein - oder sie sollte dann beschichtet sein.
6. Reis vorsichtig mit dem Spatel umwenden und dabei die Essigwürze einarbeiten.
7. Der Reis sollte jetzt möglichst schnell abkühlen, um den typischen Glanz zu erhalten. Dazu kleine Furchen in den Reis ziehen und ihn z.B. an ein offenes Fenster stellen oder mit dem Föhn auf Kaltstufe abkühlen.

Bemerkung: Manche Sushi-Meister vertreten die Meinung, der Reis sollte zur weiteren Verarbeitung nicht ganz kalt sein, sondern vielmehr Körpertemperatur haben.

Würze für Sushi-Reis -Kikkoman Hier bestellen

[Hier bestellen](#)

Elektrischer Reiskocher 0,8l