

Zutaten oder was ist eigentlich "Nori" ?

Sushireis: Sushireis ist eine Sorte, die besonders gut klebt.

Man kauft den Sushireis am besten im Asialaden.

Ich habe auch mal welchen von Oryza aus dem Supermarkt probiert. Aber bei mir hat er nicht besonders gut geklebt und die Nigiri-Sushis sind zerbröseln.

>> Sushireis hier bestellen

Noriblätter: Werden aus Algen hergestellt und werden zur Herstellung der bekannten Maki-Rollen benötigt. Nori bei Wikipedia

>> Hier Noriblätter bestellen

Surimi: Stäbchen aus Krebsfleischimitat. Eine Füllung für Maki-Rollen - Surimi bei Wikipedia

Wasabi: "Japanischer Meerrettich", wird als grüne Paste zu Sushi gegessen - Wasabi bei Wikipedia

>> Hier Wasabi bestellen

Gari: Süß-Sauer eingelegter Ingwer. Er wird nicht, wie oftmals fälschlich beobachtet, direkt mit einem Sushi gegessen.

Vielmehr wird er zwischen verschiedenen Sushi-Sorten gegessen, um wieder einen "neutralen Geschmack" im Mund zu haben.

>> Sushi Ingwer - Gari hier bestellen

Takuan: Eingelegter Rettich - gibts im Asialaden zu kaufen. Takuan wird aus dem weissen Rettich (japan. Daikon) hergestellt. Er findet bei Maki-Rollen Verwendung. Mehr dazu bei Wikipedia

Konbu: Getrockneter Seetang. Bei Kochen des Sushi-Reises gibt man je nach Reismenge ein ca 3x3 cm großes Stück Konbu dazu um den Reis zu aromatisieren.

Außerdem verwendet man es um japanische Suppen zu kochen.

Mirin: Süßer japanischer Reiswein, der ausschließlich zum Kochen verwendet wird.

Sojasauce: Als Dip für Sushi verwendet man die dunkle japanische Sojasauce.

Daneben gibt es noch die "helle" Sojasauce, die aber eher salzig und wenig aromatisch schmeckt.

Mehr dazu bei Wikipedia.

>> Sojasauce hier bestellen

Tobiko

Fliegenfischrogen (Fischeier), meist verwendet für Inside-Out Rollen als äußerste Schicht.

Die Naturfarbe ist orange, man findet aber auch grün oder schwarz gefärbtes Tobiko.

Ich kaufe es tiefgefroren im Asialaden.

Bildquelle: Wikipedia

Soba-Nudeln: Dünne Nudeln aus Buchweizen, die in der japanischen Küche Verwendung finden. Mehr zu Soba-Nudeln bei Wikipedia .

Srirach Sauce: Eine scharfe Chilisaucе, die man (am besten sehr sparsam) verwendet um Dips, Marinaden oder Saucen für einige Sushi-Sorten herzustellen.

Da sie nicht leicht zu bekommen ist, kann man sie hier bestellen: >> [Sriracha-Sauce hier bestellen](#)

[Zutaten hier bestellen](#)