

Sushi-Sorten

Maki, Nigiri, Sashimi - da blickt doch keiner durch!

So ging es mir jedenfalls lange Zeit, dabei ist es gar nicht so schwer, hier die bekanntesten:

Abb.: Hosu Maki mit Gurke

Maki-Sushi - "Rollen"

Die wohl bekannteste Sorte: die "Rollen".

Hosu-Maki: Das sind die dünnen Rollen mit 1-2 Zutaten und dem Algenblatt (Nori) aussen. (Rezepte Hosu Maki)

Futo-Maki - die dicke Rolle. Ebenfalls Noriblatt aussen aber mit mehreren Zutaten innen. (Rezepte Futo Maki)

Ura-Maki - die beliebten "Inside out" oder "California Rolls". Sie haben den Reis nicht innen eingewickelt sondern aussen.(Rezepte Ura Maki)

Abb.: Nigiri mit Lachs

Nigiri-Sushi

Das sind die Sushi, bei denen unten der Reis ist und oben drauf der "Belag".

Am bekanntesten ist Nigiri mit Lachs oder Thunfisch.

Aber auch andere Fischarten, Muscheln oder auch japanisches Omelette (Tamago) findet man hier.

Inari-Sushi

Das sind kleine Taschen aus einem Tofuteig die mit Reis (klassisch) oder mit Reis + Zutaten gefüllt werden.

Rezepte für Inari im Menüpunkt "Andere Sushisorten"

Abb.: Gunkan Maki mit LachskaviarGunkan Maki-Sushi

Diese Sushi sehen aus wie auf der Seite liegende Rollen. Der Reis ist dabei unten und die Zutaten liegen locker obenauf. Man verwendet hiervoor allem druckempfindliche Zutaten wie z.B. Fischeier.

Temaki-Suhi

Sie sehen von der Form aus, wie kleine Eistüten. Dabei wird der Reis wie bei den Maki-Rollen dünn auf das Noriblatt aufgetragen. Anschließend die Füllung daraufgelegt und das ganze in einer Hand zu einer konischen Form gedreht. Temaki-Suhi eignet sich auch gut als "Party-Essen". Die Zutaten werden vorbereitet. Dann kann sich jeder Gast seine eigene Kombination für die Füllung zusammenstellen und sein eigenes Sushi "bauen".