

Sushi-Reis

2,4 kg Sushi-Reis für 24 Onigirazu



1. Reis waschen

Den Reis in eine große Schüssel mit Wasser geben, leicht durchrühren und das Wasser sofort wieder abgießen. Vorgang 2x wiederholen. Den Reis mit dem Handballen saft kneten, frisches Wasser hinzugeben, umführen, abgießen. Ca. 5x wiederholen.



2. Reis quellen lassen

Den Reis und das Wasser in einen Topf geben, ca. 1 Stunde quellen lassen.

3. Reis kochen

Den Topf mit einem Deckel verschließen und zum Kochen bringen. Nach dem ersten Aufkochen die Hitze auf Stufe 2 reduzieren und 13 Minuten köcheln lassen.



5. Sushi-Essigsauce

Die Zutaten vermischen, leicht erwärmen und rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

4. Ausquellen lassen

Den Topf von der heißen Herdplatte ziehen und weitere 10 Minuten zugedeckt ausquellen lassen.



6. Kühlen und säuern

Den gekochten Reis in eine große Holzschüssel (Oke) füllen und mit einem Holzlöffel „unterrühren“. Den Reis dabei nicht quetschen, sondern horizontal einstecken und wenden.

ZUTATEN

Sushi-Reis

- 1 kg Sushi-Reis
- 1,3 l Wasser

zum Säuern:

- 160 ml Reissessig
- 7 EL Zucker
- 2,5 TL Salz



GERÄTE

- Schüssel zum Waschen des ungekochten Reises
- großer Topf mit Deckel zum Reiskochen
- kleiner Topf für die Sushi-Essigsauce
- Holzschüssel „Oke“
- Holzlöffel

KONTAKT

hallo@katjakocht.com
 katjakocht.com
www.facebook.com/katjakocht
www.instagram.com/katjakocht
www.pinterest.de/katjakocht/onigiri-onigirazu-rezpte/