

Aal auf Sushi-Reis

Zum gemeinsamen Sushi-Essen gehört auch gegrillter Aal auf Sushi-Reis. Mit diesem Rezept lässt er sich ganz einfach zuhause zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

160 g	Sushi-Reis (fertigen)
220 g	Aale
1 TL	Wasabi-Paste
	Essigwasser (zum Formen)
	Nori (Algen)

Zubereitung

1. Für den Aal auf Sushi-Reis zuerst den Sushi-Reis in mehrere Portionen teilen und die Hände mit etwas Essigwasser anfeuchten. Mit den feuchten Händen aus jeder Reisportion ein längliches Bällchen formen.
2. Den Aal in ebenso viele Portionen schneiden wie es Reisportionen gibt. Auf der Unterseite mit etwas Wasabi bestreichen und darauf ein Reisbällchen setzen, leicht andrücken, ohne dass sich die Form verändert.
3. Nori-Blatt in schmale Streifen schneiden und jedes Aal-Reis-Päckchen in der Mitte mit einem Streifen der Nori-Algen umwickeln. Die Enden der Algenstreifen mit ein wenig Wasser anfeuchten und zusammendrücken. Mit dem Reis nach unten anrichten und servieren.

Tipp

Zum Aal auf Sushi-Reis schmeckt Sojasauce, Wasabi-Paste und eingelegter Ingwer.