Futo-Maki

Dieses Rezept ist ein Highlight für alle Sushi Fans. Leckere Futo-Maki schnell und unkompliziert zubereitet, nicht nur bei Partys der absolute Knaller.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

50 ml	Essigwasser
200 g	Mischgemüse
4 Blätter	Nori
600 g	Sushi-Reis

Zubereitung

1. Um leckeres Futo-Maki herzustellen braucht man nicht viel Erfahrung. Der Reis muss vorher gekocht werden. Danach die Noriblätter mit der glatten Seite nach unten auf eine Bambusmatte legen. Darauf achten, dass die Blätter nicht feucht sind, da sie sonst zusammenkleben. Die Hände in Essigwasser anfeuchten und den Reis auf dem Blatt verteilen. Bitte ungefähr 3 cm vorne und hinten vom Blatt freilassen.

2. Je nach Geschmack auf den Reis Wasabi geben und dann ein wenig Gemüse drauflegen. Nun gleichmäßig und fest das Blatt rollen und mit Wasser zum Kleben befeuchten. Mit den übrigen Noriblättern das Gleiche machen.

3. Zum Servieren die Rollen in gleich große Stücke schneiden und am besten mit anderen Sushi Röllchen auf einem Teller oder einer Platte servieren.

Tipp

Lecker sind die Futo-Maki auch, wenn man Lachs zum Gemüse gibt. Auf einer Sushi-Platte machen sich unterschiedliche Sushi Röllchen gut, denn nicht nur optisch setzen diese dann Akzente