

Inari Sushi

Mit dem Rezept für Inari Sushi lässt sich eine ganz besondere Art von Sushi zubereiten. Die Gäste werden begeistert sein. Ausprobieren und genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

600 g	Sushi-Reis
1 EL	Sesam (gerösteten)
12 Stk.	Inari Taschen ((frittierte Tofu Taschen))
12 Stk.	Shiso Blätter
12 Stk.	Nori (Algen)

Zubereitung

1. Für das Inari Sushi als erstes den Reis und die Inari Taschen nach Packungsbeilage zubereiten. Das Wasser vom Reis abgießen und anschließend den Reis mit Sesam vermischen.
2. Die Inari Taschen abgießen, dabei das Wasser aufheben. Die Taschen dann öffnen, sodass sie mit dem Reis gefüllt werden können. Nun die Finger mit dem Abtropfwasser der Inari Taschen befeuchten und aus dem Reis Kugeln formen, die in die Taschen passen.
3. Die Bällchen anschließend mit Shiso Blättern und Nori Algen umwickeln und in die Taschen drücken. Die Taschen dann mit der offenen Seite nach unten auf den Teller stellen und servieren.

Tipp

Bei dem Inari Sushi können die Taschen auch offen bleiben, dazu den Reis einfüllen und zum Verschließen der Tasche die Nori Algen verwenden. Dies sieht besonders kunstvoll aus, auch wenn beide Arten genauso gut schmecken.