Selbstgemachte Maki mit Gemüse

Mit etwas Übung sehen die selbstgemachten Maki mit Gemüse genauso toll aus wie auf dem Bild. Und die Gäste macht man mit diesem Rezept sowieso glücklich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

4 Stk.	Algenblätter (getrocknete)
3 EL	Reisessig
260 g	Sushi-Reis
2 EL	Zucker
1 EL	Salz
	Gemüse (nach Geschmack)

Zubereitung

1. Für das **selbstgemachte Maki mit Gemüse** zuerst den Sushi-Reis sorgfältig waschen, anschließend in kaltes Wasser einlegen und 1 Stunde oder länger aufquellen lassen.

2. Danach einen Topf mit Wasser aufkochen (Wassermenge entsprechend der Reismenge). Den gequollenen Reis darin rund 10 Minuten bei niedriger Hitze garen, danach in eine Schüssel umfüllen. Den Reisessig mit Salz und Zucker in den heißen Topf geben und kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und unter den Reis mischen. Abkühlen lassen.

3. Das gewählte Gemüse je nach Sorte waschen oder schälen, putzen und in schmale Streifen schneiden. Wurzelgemüse eventuell kurz in Salzwasser garen. Die Algenblätter befeuchten, den Reis gleichmäßig darauf verteilen. Auf das obere Drittel etwas von der Gemüsemischung geben. Zuletzt die Algenblätter fest aufrollen, vorsichtig in Portionen schneiden und servieren.

Tipp

Zum selbstgemachten Maki mit Gemüse serviert man am besten Sojasauce und nach Belieben

Wasabi.