Sushi California Maki

Die California Maki sind ein beliebtes Sushi Rezept. Das japanische Gericht mit Reis bringt Abwechslung in deine Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

350 g	Sushi-Reis
2 EL	Reisessig
3 TL	Zucker
1 TL	Salz
4 Stk.	Noriblätter
4 Stk.	Surimi Sticks
1 Stk.	Avocado (reif)
1 TL	Mayonnaise
3 EL	Masago
1 Schuss	Zitronensaft
1 EL	Wasabi-Paste

Zubereitung

1. Für das **Sushi California Maki** den Sushi Reis laut Packungsanleitung kochen. Danach auskühlen lassen. Zucker, Salz und Reisessig erhitzen, wenn sich der Zucker aufgelöst hat mit dem Reis vermengen und abkühlen lassen.

2. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und in kleine Stifte schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Jetzt die Surimi Sticks der Länge nach in Streifen schneiden und mit ein wenig Mayonnaise vermengen.

3. Die Bambusmatte mit Frischhaltefolie einwickeln. Ein Nori-Blatt mit der glatten Seite nach

unten auf die Matte legen. Jetzt zirka ein Viertel vom Reis gleichmäßig darauf verteilen. Mit Masago bestreuen und das Nori-Blatt wenden. Nun in der Mitte ein wenig Wasabi auftragen und mit Avocado und Surimi Stücke belegen. Die Matte einrollen und andrücken.

4. Mit den restlichen Nori-Blättern die Zubereitung wiederholen. Im Kühlschrank kalt stellen.

5. Die California Maki erst kurz vor dem Servieren mit einem scharfen Messer gleich große Stücke schneiden. Dekorativ auf Teller anrichten und genießen.

Tipp