

Sushi California Rolls mit Garnelen

Die Sushi California Rolls mit Garnelen sind ein tolles Rezept aus der Asia Küche. Die selbstgemachten Rollen schmecken vorzüglich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

250 g	Sushi-Reis
300 ml	Wasser
3 EL	Reisessig
1 EL	Zucker
1 TL	Salz
100 g	Garnelen (TK-vorgekocht, geschält, entdarmt)
1 Stk.	Avocado
4 Blätter	Nori (getrocknete Algenblätter)
2.5 EL	Mayonnaise
1 TL	Wasabi-Paste
5 EL	Sesam

Zubereitung

1. Zuerst den Sushi Reis gründlich abspülen. Das Wasser aufkochen und den Reis etwa 2 Minuten kochen lassen. Danach von der Hitze nehmen und zirka 15 Minuten quellen lassen.
2. Den Essig, Salz und Zucker erwärmen, rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Den gekochten Reis in eine Schüssel geben, die Essigmischung darübergießen und die Mischung mit einem Schaber gut verteilen. Zugedeckt beiseite stellen.
4. Die aufgetauten Garnelen mit Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und der Länge nach halbieren. Die Avocado halbieren, entsteinen, schälen und in kleine Stifte

schneiden.

5. Die gut befeuchtete Bambusmatte ausbreiten, etwa ein 1/4 vom Reis 0,5 cm dick auf der Matte verteilen. Ein Nori Blatt darauf legen, jetzt dünn mit Mayonnaise und Wasabi bestreichen. In der Mitte, schmal mit Garnelen und Avocados belegen.
6. Mit Hilfe der Matte fest aufrollen und in Sesam wälzen. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank kühlen. Die restlichen 3 Rollen in gleichen Schritten zubereiten.
7. Die **Sushi California Rolls mit Garnelen** vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, Folie entfernen, und mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.

Tipp

Zu den Sushi California Rolls mit Garnelen, Wasabi, Sojasauce und eingelegten Ingwer reichen. Das Messer vor dem Schneiden in heißes Wasser tauchen.