Sushi-Reis kochen

Man muss nicht immer auswärts japanisch essen, auch zuhause kann man Sushi-Reis kochen. Dieses Rezept zeigt, wie es geht!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

250 g	Sushi-Reis
500 ml	Wasser
3 EL	Reisessig
1 EL	Mirin ((Reiswein))
2 TL	Zucker
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Um **Sushi-Reis** zu kochen den Sushi-Reis zuerst in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser ausspülen, bis das Wasser ganz klar ist. Den Reis dann mindestens 20 Minuten abtropfen lassen.

2. Wasser und Reis in einem Topf aufkochen lassen und ohne Deckel 2 Minuten kochen lassen. Dann den Herd ausschalten und den Reis auf der noch warmen Herdplatte bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten quellen lassen.

3. Den Topf vom Herd nehmen und den Deckel durch ein Küchentuch ersetzen. Auf diese Weise zugedeckt weitere 10 Minuten rasten lassen.

4. In der Zwischenzeit den Reisessig mit Mirin, Zucker und Salz in einen Topf geben und unter Rühren erwärmen (nicht kochen lassen!). Sushi-Reis in eine flache Schüssel geben und auseinanderbreiten, um das Abkühlen zu beschleunigen.

5. Den Reis nach Belieben mit mehr oder weniger der Essig-Mischung beträufeln und dann komplett auskühlen lassen. Bis zur weiteren Verarbeitung mit einem feuchten Küchentuch

zudecken.

Tipp

Wer häufiger Sushi-Reis kochen möchte, sollte sich eine Holzschüssel anschaffen - so wird der Reis traditionell in Japan zubereitet.