Sushi-Reis

Fester Bestandteil der japanischen Küche ist Sushi-Reis, der mit diesem Rezept ganz einfach zuhause zubereitet werden kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

460 g	Sushi-Reis
460 ml	Wasser

Für die Marinade

50 ml	Reisessig
2 TL	Salz
4 TL	Zucker

Zubereitung

1. Für den Sushi-Reis den Reis zuerst mehrmals waschen, bis die komplette Stärke ausgewaschen, also das Wasser klar ist. Reis gut abtropfen lassen und mit dem neuen Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Wenn die Wassermenge um ein Drittel eingekocht ist, die Hitze komplett reduzieren und den Reis mit geschlossenem (!) Deckel 20 Minuten garen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Reisessig mit Salz und Zucker in einen weiteren Topf geben und aufkochen lassen. Erst wenn sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Reis in eine Schüssel geben und mit der Essigmarinade übergießen. Alles vorsichtig vermischen und für die weitere Verwendung langsam abkühlen lassen.

Tipp

Mit Hilfe eines Ventilators kann der Sushi-Reis schneller abgekühlt werden.