KIKKOMAN

Sushi-Reis

Gesamtzeit **50 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Ruhezeit **20 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

2 Portion(en)

150 g	Rundkornreis
210 ml	Wasser
Für die Reismarinade:	
3 EL	Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (300ml)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Ein Stück Sushi (Nigiri) besteht aus ca. 20 g gekochtem Reis plus Auflage. Für zwei Personen rechnet man ca. 18 Stück Sushi, wenn Sushi die Hauptmahlzeit sein soll. Dieses entspricht somit ca. 350 g gekochtem Reis.

Schritt 2

Zunächst 150 g ungekochten Reis in einen Topf geben, Reis mit kaltem Wasser bedecken und dann durch Mischen mit der Hand waschen. Dieses wiederholen bis das Wasser nahezu klar ist, dann vollständig abgiessen.

Schritt 3

Zum Kochen nun die richtige Menge Wasser hinzufügen. Den Reis 20 Minuten im kalten Wasser ruhen lassen. Der Reis quillt jetzt vor, damit die Körner beim Kochen nicht aufplatzen.

Schritt 4

Nun den Reis kurz aufkochen bis Dampf unter dem Topfdeckel erscheint, dann bei geringer Hitze weitere ca. 20 Minuten garen, bis alle Flüssigkeit verkocht ist. Wichtig ist, während des gesamten Kochvorganges den Deckel so wenig wie möglich zu öffnen. Zum Schluss den Topf von der Herdplatte nehmen und mit geschlossenem Deckel weitere 10 Minuten stehen lassen.

Schritt 5

Für 350 g Reis am einfachsten 3

Esslöffel gewürzter Essig für Sushi-Reis direkt unter den Reis mischen. Alternativ: 2 Esslöffel Reisessig , 20 g Zucker und 5 g Salz erhitzen bis der Zucker und das Salz im Essig aufgelöst ist, abkühlen lassen und anschliessend unter den den frisch gekochten, noch heissen Reis mischen. Jetzt ist der feine Sushi-Reis fertig zur Verwendung!