



# Sushi-Reis (Grundrezept)

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 17m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '17', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Einfacher als gedacht, schnell gemacht

## Zutaten

- 250 g Sushi-Reis (Geschälter japanischer Rundkornreis)
- 3 EL Reis Essig
- 1 EL Mirin
- 2 El süßer japanischer Reis Wein
- 2 TL Zucker
- 1 TL Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Reis auf ein Küchensieb geben und unter fließendem Wasser gut abspülen. (Bis das Wasser unten klar heraus läuft)

### Schritt2

Danach 20 min. sehr gut trocken laufen lassen.

### Schritt3

Für 2 min. in 500 ml Wasser geben, aufkochen, 2 min. weiterkochen und bei abgeschalteter Herdplatte, zugedeckt 20 min. quellen lassen.

### Schritt4

Den Topfdeckel abnehmen und mit einem Küchentuch abgedeckt weitere 10 min. ruhen, auskühlen lassen, danach etwas in einer Salatschüssel ausbreiten.

### **Schritt5**

Den Reissig, Mirin, Zucker und Salz erwärmen, rühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Mit dem Essiggemisch nach Geschmack würzen, vollständig abkühlen lassen.

### **Schritt6**

Bis zur Weiterverarbeitung mit einem feuchten Küchentuch bedecken und bei Zimmertemperatur weiter verarbeiten.

### **Schritt7**

**Tags:** grundrezept

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sushi-reis-grundrezept/>