



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 auskühlen 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/>