

Sushi - Reis

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 25
- **Vorbereitungszeit:** 3m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 23m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '23', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '3m', 'servings' : '25', 'yield' : '' });
```

Für Sushi Liebhaber, das Geheimnis eines guten Sushi Reis

Zutaten

- 300 g "Sushi - Klebereis", ersatzweise Rundkornreis
- 45 g Zucker
- 8 g Salz
- 0.4 cl Reisessig

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Reis auf einem Küchensieb unter fließendem Wasser gut abspülen, waschen, bis das Wasser unten klar heraus läuft.

Schritt2

Den Reis in einen Topf geben und mit so viel Wasser bedecken, dass es etwa 1/2 cm über dem Reis steht.

Schritt3

Aufkochen, die Platte zurück schalten und bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel ca. 15 min zu Ende garen.

Schritt4

Danach den Topf vom Feuer nehmen und den Reis bei geschlossenem Deckel weitere 5 min. quellen lassen.

Schritt5

So wird er genau richtig, noch "bissfest" und perfekt zum Sushi - formen.

Schritt6

Danach in eine Schüssel oder auf eine Platte oder Blech geben.

Schritt7

In der Zwischenzeit den Zucker, Salz mit dem Reissessig mischen, Salz und Zucker sollten sich gut aufgelöst haben.

Schritt8

Nunmehr die Essig - Zuckermischung darüber geben und mit einem Kochlöffel sanft mischen. Ständig durch den Reis ziehen und auf Zimmertemperatur runter kühlen.

Schritt9

Das Geheimnis des Sushi Reis ist ja seine Klebefähigkeit auf Grund der im Reis enthaltenen Stärke.

Rezeptart: Vegan **Tags:** Reis, sushi

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