KIKKOMAN

Sushi Reis kochen

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 Hauptmalzeit sein soll. Dieses entspricht somit ca. 350 g gekochtem Reis.

Schritt 2

Zunächst 150 g ungekochten Reis in einen Topf geben, Reis mit kalten 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 sich Dampf unter dem Topfdeckel gebildet hat, dann bei geringer Hitze weitere ca. 20 Minuten garen, bis die gesamte 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 EL Gewürzter Essig für Sushi-Reis direkt unter den Reis mischen. Alternativ: 2 EL Reisessig, 20 g Zucker und 5 g Salz erhitzen bis der Zucker und das Salz sich im Essig vollständig aufgelöst haben, abkühlen lassen und anschließend unter den frisch gekochten, noch heißen Reis mischen. Jetzt ist der köstliche Sushi-Reis bereit für die weitere Verarbeitung!