JAPAN

# Sushi-Reis Grundrezept

*von Sabrina* SCHWIERIG

| ZUBEREITUNG | KOCHEN | KALORIEN PRO PORTION | PORTIONEN |
|---|---|---|---|
| 0 min | 0 min | 1018 kcal | 8 |

## Zutaten

FÜR 8 PORTIONEN

| | |
|---|---|
| 2000 g | Sushireis |
| 16 EL | Reisessig |
| 16 EL | Zucker |
| 8 TL | Salz |

## Anleitung

1. Sushireis in einem Sieb unter fliessendem kalten Wasser abspülen bis das Wasser klar abläuft (darf nicht mehr milchig sein). Körner kurz abtropfen lassen.
2. Reis mit 300 ml Wasser aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Danach die Hitze reduzieren und den Reis zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min quellen lassen.
3. Den Deckel abnehmen, 2 Lagen Küchenpapier zwischen Topf und Deckel klemmen und den Reis weitere 15 Minuten quellen lassen.
4. In der Zwischenzeit Reisessig, Salz und Zucker kurz aufkochen und wieder etwas abkühlen lassen.
5. Reis in eine Schüssel füllen, den Würzessig unterrühren.