JAPAN

Sushi-Reis Grundrezept

von Sabrina SCHWIERIG

0 min + 0 min 1018 kcal 40

Zutaten

FÜR 40 PORTIONEN

10000 g	Sushireis
80 EL	Reisessig
80 EL	Zucker
40 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.