JAPAN

Sushi-Reis Grundrezept

von Sabrina SCHWIERIG

0 min + 0 min 1018 kcal 60

Zutaten

FÜR 60 PORTIONEN

15000 g	Sushireis
120 EL	Reisessig
120 EL	Zucker
60 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.