

Sushi

Zutaten (6 Rollen):

100 ml Reisessig
50 g Zucker
14 g Salz
500 g Sushireis

Sojasoße (zum
eintunken)

Füllung z.B.:

Gurke
Paprika
Avocado

Vorbereitung / Zubereitung:

Reisessig mit Zucker und Salz erwärmen bis sich alles aufgelöst hat und wieder abkühlen lassen. Sushireis öfters im kalten Wasser waschen bis das Wasser klar bleibt, dann 30 Minuten darin liegen lassen.

700 ml Wasser erhitzen und Reis ca. 15 Min (bei schwacher Hitze) kochen, anschließend 20 Minuten mit Tuch unterm Deckel abkühlen lassen.

Sushireis lockern und die Reisessig Mischung hinzugeben. Jetzt kann der Reis mit den anderen Zutaten eingerollt werden.

