

SUSHI A LA MATTHIAS



Zutaten:

350 g Sushi-Reis

450 g Wasser

60 g Reissessig für Sushi

25 g Zucker

1 TL Salz

Nori Algenblätter

Zutaten nach Wahl

z.B. Lachs, Gurke,

Wasabipaste

Extra: Sushi-Matte

Zubereitung:

Sushi-Reis in ein Sieb geben und gut abwaschen. Den gewaschenen Reis mit dem Wasser in einen Topf geben und 10 Minuten kochen. Danach weitere 10 Minuten ausquellen lassen.

Reis in eine Auflaufform kippen, mit einem Spatel verteilen und auf Körpertemperatur abkühlen lassen (er darf nicht ganz auskühlen).

Reissessig, Zucker und Salz in einer Schüssel verrühren und über den Reis geben und 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Zutaten (Lachs und Gurke) auf Streifen schneiden.

Ein Algenblatt auf die Sushimatte legen, Reis darauf verteilen (oben ein Stück frei lassen) und die Zutaten auf einer Breite von ca. 3 cm auf den Reis geben und aufrollen.

SUSHI A LA MATTHIAS

