

Sushi selbstgemacht und einfach köstlich

Köstliches Sushi könnt ihr auch ganz einfach zuhause zubereiten. Ob Maki oder Nigiri – ob mit frischem Sushi-Fisch oder mit knackigem Gemüse – ihr entscheidet.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

500 g Sushi-Reis
8 EL Reisessig
4 EL Zucker
1 TL Salz
ca. 50 ml kochendes Wasser

außerdem:

Nori-Blätter
Fisch in Sushi-Qualität (z. B. Lachs oder Thunfisch)
Gurke
Avocado
Soja-Sauce
Wasabi
eingelegter Ingwer

Zubehör:

Reiskocher
Bambusmatte zum Rollen
Tipp: Frischhaltefolie zum Umwickeln der Bambusmatte

Zubereitung

1. Schüttet den Reis in ein Sieb und wascht ihn gründlich mit kaltem Wasser ab. Gebt den Reis anschließend in den Reiskocher und kippt Wasser im Verhältnis 1:1 dazu. Für 500 g Sushi-Reis braucht ihr also 500 ml Wasser. Wenn ihr einen kleineren Reiskocher habt (so wie wir), kocht ihr den Reis in Etappen und nehmt entsprechend 250 g Reis und 250 ml Wasser.
2. Während der Reis kocht, rührt ihr das Dressing zusammen. Verrührt dazu 8 EL Reisessig, 4 EL Zucker und 1 TL Salz mit ca. 50 ml kochendem Wasser. Sobald der Reis fertiggekocht ist, kippt ihr das Dressing darüber und vermengt alles miteinander. Lasst den Reis jetzt abkühlen. Er sollte für die Weiterverarbeitung maximal lauwarm sein.
3. Bereitet jetzt all eure Zutaten vor. Schneidet den Fisch in dünne, längliche Streifen. Falls ihr Nigiri machen wollt (Reisblock mit Fisch obendrauf), braucht ihr etwas breitere Streifen. Schält und entkernt die Gurke und die Avocado und schneidet auch die in schmale Streifen.

- 4.** Nehmt eine Bambus-Matte und umwickelt sie mit Frischhaltefolie. Legt ein Nori-Blatt darauf, feuchtet eure Finger etwas an und verteilt etwas Reis auf dem Nori-Blatt. Lasst oben und unten jeweils etwa einen Zentimeter frei.
- 5.** Legt dann Lachs und/oder Gurke und Avocado als eine Linie auf den Reis und rollt das Ganze mit Hilfe der Bambusmatte möglichst eng ein. Legt die Rolle anschließend mit der Schnittkante nach unten auf ein Brettchen und schneidet mit einem scharfe Messer Rollen.
- 6.** Reicht dazu ganz nach Geschmack. Soja-Sauce, Wasabi und eingelegten Ingwer.