

Zutaten für 4 Personen:

Sushi-Zu:

50 ml Reisessig  
25 g Zucker  
Salz

250 g Sushireis (japanischer Rundkornreis)  
350 ml Wasser

Herstellung:

1. Der Sushi-Essig wird mit Zucker und Salz in einem kleinen Topf erwärmt. Dabei bitte öfter umrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Anschließend kühl stellen.
2. Den Sushireis mit frischem, kaltem Wasser bedecken und durchkneten. Anschließend durch ein Sieb abgießen. Jetzt Wasser so oft dazu gießen und erneut abseihen, bis es vollständig klar ist. Im klaren Wasser soll der Reis jetzt für etwa 30 Minuten ruhen.
3. Nach der Ruhezeit wird der Rundkornreis in 350 ml Wasser aufgekocht.
4. Dann für etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
5. Anschließend ein Leinentuch zwischen Topf und Deckel klemmen, alles erneut für etwa 20 Minuten ruhen lassen.
6. Der Sushireis wird nun in eine große und flache Schüssel gefüllt.
7. Mithilfe eines Spatels Auflockern und Sushi-Zu einarbeiten. Dabei alles mit einem Fächer kühlen. Beim Auflockern soll der Spatel schräg gehalten werden. Furchen in den Reis ziehen – so kann er schneller abkühlen. Dabei bitte nicht rühren, die Reiskörner können sonst gequetscht werden.
8. Der fertige Sushireis mit einem feuchten Tuch bedecken und erneut etwa 30 Minuten ruhen lassen.
9. Dann sofort verarbeiten. Nicht in den Kühlschrank stellen – der Sushireis würde dort hart werden.

