

Innviertler Sushi



GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

75 g REITER Schwarzwälder
250 g Sushi-Reis
200 ml Reis-Essig
170 g Zucker
60 g Salz
2 Nori-Blätter
1 Karotte
1/2 Avocado
1/4 Gurke
4 EL japanische Mayonnaise
Sojasauce zum Servieren

ZUBEREITUNG

1. Sushi-Reis mit kaltem Wasser waschen bis er klar ist. Mit ca. 250 ml kaltem Wasser in einen Reiskocher geben und nach Anleitung kochen. Nach dem Kochen in eine Plastikschüssel geben.
2. Reis-Essig, Zucker und Salz in einen Topf geben, leicht erwärmen und so lange rühren bis sich das Salz und der Zucker aufgelöst haben. 40 ml des abgekühlten Sushi-Sud zu dem Reis hinzufügen. (Den restlichen Sushi-Sud können Sie bis zur nächsten Sushi Zubereitung gut verschlossen aufbewahren. Die Mischung wird mit der Zeit nicht schlechter, sondern immer besser.)
3. Die Reismischung auskühlen lassen und daraus 8 Taler formen.
4. Währenddessen Karotte schälen, in leicht gesalzenem Wasser weich kochen und auskühlen lassen. Avocado schälen, Kern entfernen und in 0,5 cm dicke Streifen schneiden, ebenso die Gurke und die Karotte.
5. Nori-Blätter flach auflegen, Reistaler daraufsetzen, mit Gurke, REITER Schwarzwälder, Karotte, Avocado und japanischer Mayonnaise füllen und nochmals einen Reistaler aufsetzen. Nori-Blatt schließen und die Onigirazu mit Sojasauce servieren.