



Nigiri & Maki

- 300g Sushireis
- 450ml Wasser
- 5 EL Sushi Essig
- 2 EL Zucker
- 1/4 TL Salz

- Lachs in Sushi/Sashimi Qualität
- Gurke (in dünne, rechteckige Streifen geschnitten)
- Surimi (längs halbiert)
- Nori Blätter
- Bambusmatte zum Rollen

1. Sushireis waschen, bis das Wasser klar ist. Danach im Reiskocher zubereiten oder in einem Topf mit 450ml Wasser für 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen und anschließend 10 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Sushi Essig mit Zucker und Salz vermengen und unterrühren, sobald der Reis vollkommen abgekühlt ist.

3. Das halbierte Nori Blatt mit der glänzenden Seite nach unten auf die Bambusmatte legen. Den Reis darauf verteilen, dabei an einer Längsseite etwa einen Zentimeter frei lassen. Die gegenüberliegende Längsseite mit Gurke oder Surimi belegen. Das Nori-Blatt vorsichtig einschlagen, die Füllung dabei mit den Fingern festhalten. Durch Anheben der Matte vollständig zusammenrollen, dabei immer wieder festdrücken. Anschließend mit einem Messer in gleichgroße, mundgerechte Stück teilen.

4. Für Nigiri Hände mit Salzwasser anfeuchten und eine kleine ca 5cm große Reiskugel in eine ovale Form bringen. Mit einem Stück Lachs oder mit Surimi belegen.

Weitere Füllungen für Makis sind: Avocado, Ei, Karotten, Thunfisch, Krebsfleisch und Rettich.

Die Nigiri und Maki sollten innerhalb von 2 Tagen verzehrt und kühl gelagert werden.

