

# Sonstiges

Sushireis

Zutaten:

1000 g Sushi-Reis

30 g Salz

200 g Zucker

375 ml Reisessig

200 g Ingwer, eingelegt

Zubereitung:

Essig mit Zucker und Wasser verrühren und einmal aufkochen. Reis 5-10 Minuten mit kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar ist. In einem Reiskocher den Reis mit 1 Liter kaltem Wasser bedecken. Nach Anleitung des Reiskochers zubereiten. Den Reis auf ein Blech oder in eine weite Schüssel geben, mit der Essigmarinade beträufeln und diese mit einer Teigkarte vorsichtig "einfächern". Reis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.