Unser Rezept für Sushi Reis aus dem Sushi Kochkurs

Zutaten:

- 500g Sushireis
- 550ml Wasser
- 15g Salz
- 80g Zucker
- 100ml Reisessig

Zubereitung:

Den Sushireis so lange in kaltem Wasser auswaschen, bis das Wasser nicht mehr trüb wird und die Stärke ausgewaschen ist. (Das ist extrem wichtig, muss gewissenhaft und schonend gemacht werden)

Den Reis in einem Sieb abschütten und in den Reiskocher geben und mit dem Wasser kochen.

Reis nach dem Kochen flach in einem Gefäß verteilen und ausdampfen lassen.

Salz, Zucker und Essig kurz miteinander aufkochen und auf den Reis geben und vorsichtig vermischen.