

Sushi Reis

Zutaten für 700 g gekochten Reis

- 200 g Sushireis (oder ein anderer kurz körniger Rundkornreis)
- 400 ml Wasser
- 1 EL Zucker (gestrichen)
- 1 TL Salz
- 2 EL Reissessig



Kochzeit/Backzeit:

ca. 15 Minuten

Ruhezeit:

15 Minuten

Sushi Reis kochen - so gehts:

1. Wasche zuerst den Reis, bis das Wasser klar ist. Das ist wichtig, um die Stärke abspülen. Wir möchten ja, dass der Sushi Reis später gut klebt.
2. Gib den Reis mit dem Zucker, dem Salz und dem Reissessig in einen Topf. Bringe ihn zum Kochen.
3. Reduziere dann die Hitze, so dass der Reis nur noch leicht köchelt. Lasse ihn quellen, bis der Reis das Wasser aufgesaugt hat.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

