

SUSHI SELBER MACHEN - DEN PERFEKTEN REIS KOCHEN / MAKI UND CALIFORNIA ROLL

Vorbereitungszeit 1,5 Std. | 4 Personen



Sushi schmeckt selber gemacht wunderbar frisch und super lecker. Der Reis ist würzig und hat eine tolle Konsistenz. Maki-Sushi und California Rolls sind ein wahrer Genuss. Sie schmecken besonders gut in geselliger Runde. Unbedingt ausprobieren.

Schritt 1

3 Tassen Sushi-Reis in eine Schüssel füllen und mit kaltem Wasser übergießen. Mit der Hand gut durchrühren. Das Wasser wieder abgießen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis das Wasser klar ist. Den Reis zum Schluss 15-30 Min in kaltem Wasser einweichen lassen und anschließend das Wasser vollständig in ein Sieb abgießen.

Schritt 2

Reis in einen [Reiskocher*](#) geben, mit 3 Tassen Wasser übergießen und mit der Sushi-Funktion garen. Alternativ

kann der Reis im Topf gekocht werden. Dafür 3 Tassen Wasser zu dem Reis in den Topf geben, kurz aufkochen lassen und den Herd auf die kleinste Stufe stellen und abgedeckt 15 Min ziehen lassen.

Schritt 3

Für die Würzmischung Reissessig, Zucker und Salz in einen Topf geben. Die Mischung unter Rühren erhitzen, bis alles aufgelöst ist.

Schritt 4

Gurke waschen, vierteln und das Kerngehäuse rausschneiden. Danach die Gurke in Streifen schneiden. Lachs und Thunfisch ebenfalls in Streifen auf die Länge des Sushis schneiden.

Schritt 5

Den heißen Reis in einen [Hangiri*](#) oder in eine große Schüssel geben, mit etwas mehr als der Hälfte der Würzmischung beträufeln und zuletzt vorsichtig durchrühren. Den Reis abkühlen lassen und zwischendurch nochmals vorsichtig durchrühren.

Schritt 6

Für die Maki-Zubereitung eine kleine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen und eine Sushi-Matte in Frischhaltefolie einwickeln. Die Nori-Blätter auf die passende Größe schneiden und mit der matten Seite nach

oben auf die Sushi-Matte legen. Den Reis auf dem Nori-Blatt verteilen, am oberen Rand etwas freilassen. Mit dem Finger sehr wenig Wasabi in die Mitte des Nori-Blattes auf den Reis streichen und einen Streifen Lachs auf die untere Hälfte des Nori-Blattes legen, ca. 2 cm Platz zum unteren Rand lassen. Die Sushi-Matte etwas einrollen und gut zusammendrücken. Den oberen Rand des Nori-Blattes mit Wasser leicht anfeuchten und ganz zusammenrollen. Den Vorgang wiederholen und anstatt Lachs z. B. Thunfisch und Gurke verwenden.

Schritt 7

Für die California Roll-Zubereitung die Nori-Blätter auf die passende Größe schneiden und den Reis auf das gesamte Nori-Blatt verteilen. Das Nori-Blatt umdrehen, so dass der Reis unten ist. Auf die reisfreie Seite z. B. Lachs, Gurke und Thunfisch geben und genau so einrollen wie die Maki-Rollen.

In eine Pfanne getoasteten Sesam geben, kurz durchmischen und die California Roll darin rollen.

Schritt 8

Die Enden der Rollen abschneiden. Die Rollen in der Mitte durchschneiden, dann nochmals halbieren, bis gleichmäßig große Sushi-Rollen entstehen. Fertig ist super leckeres Sushi. Guten Appetit.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

[Meine Pfannen und Töpfe*](#)

Sushi selber machen

Tipps

Sushi-Reis muss gut mit kaltem Wasser gewaschen werden, um die überschüssige Stärke zu entfernen. Ansonsten wird der Reis sehr pampig, weil die Stärke verkleistert.

Übrig gebliebene Würzmischung kann wunderbar als Salatdressing verarbeitet werden.

California Rolls immer erst nach dem Maki-Sushi machen, da die Sushimatte sonst zu sehr klebt.

Rezept für den Reis:

- Verhältnis 1:1 in Volumen
- hier 3 Tassen [Sushi-Reis*](#) plus 3 Tassen Wasser

Für die Sushi-Würze:

- 100 ml Reissessig
- 100 g Zucker
- 30 g Salz

Für die Füllung:

- 1 Gurke
- 1 Stück frischen Lachs
- 1 Stück frischen Thunfisch
- 1 Packung Nori-Blätter
- etwas Wasabi
- getoasteten Sesam (weiß und schwarz)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.9 / 5. Anzahl der Bewertungen 205

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Meine Feierabendküche*: