

## Vorspeise Sushi mit Forelle

### Rezeptteil 1 von 3 Sushi Reis mit Awase-Zu

---

4 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
200 g	Sushi Reis
300 ml	Wasser mit
4 g	Salz
60 ml	Reisessig
10 g	Zucker
8 g	Salz

### Vorbereitung

1. Den Reis in einer Schale mit den Fingerspitzen waschen. Dabei das Wasser ca. 5 x erneuern, bis es beim Waschen nicht mehr trüb wird.
2. Für die Würzmischung (Awase-Zu) in einem Schälchen Zucker und Salz in Essig unter rühren auflösen.

### Zubereitung

**Kochfeld Stufe 5:** Reis mit der 1,5-fachen Menge Salzwasser in einem Topf aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Deckel mit einer kleinen Öffnung auf den Topf legen. Köcheln lassen, bis das Wasser gerade verkocht ist. Umrühren, von der Hitze nehmen und mit geschlossenem Deckel ca. 10 min ziehen lassen.

Den Reis in einer großen Schale vorsichtig mit einer Kelle umwälzen und dabei auskühlen. Die Würzmischung vorsichtig unterheben. Den Reis mit einem feuchten Tuch bedecken und im Ofen bei 50 °C warm halten.