

**Reismenge zum Wasseranteil 2 Teile Reis, 3 Teile Wasser, z. B. 200 g Reis zu 300 g Wasser / 300 g Reis zu 450 g Wasser**

**Für zwei Personen reichen 300 g Reis**

- **den Reis gründlich waschen, bis das Wasser klar bleibt (durchaus 8-10 Waschgänge)**
- **den Reis nach dem Waschen im kalten Wasser gute 20 Min. quellen lassen**
- **dann auf der höchsten Stufe aufkochen, sobald das Wasser kocht Deckel drauf und sofort auf die niedrigste Stufe runterschalten und noch 20 Min auf dem Herd lassen. Achtung nicht den Deckel hochnehmen!**
- **danach vom Herd nehmen und weitere 10 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen**
- **den Reis zum Würzen vorsichtig in eine Schüssel geben, sollte der Reis am Topfboden angebacken sein, nicht auskratzen**

**Würzen und kühlen**

- **Würzen mit Sushiessig, dieser ist in der Regel bereits mit Zucker und Salz versetzt**
- **Sushiessig ohne Zucker und Salz, diesen mit Zucker und Salz anmischen, bei einer Reismenge von 300 g 1 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz mischen und in 3 Eßlöffel Sushiessig gut auflösen**
- **die Würzmischung unter den Reis geben**
- **zum Kühlen ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Reis darauf verteilen und auskühlen lassen – fertig**

**Zutaten klassisch:**

- **Lachs und oder Tunfisch**
- **Noriblätter**
- **Avocados**
- **grüne Gurke**
- **Wasabi Paste**
- **Teriyaki Sauce**
- **Soja Sauce**

**Werkzeuge:**

- **scharfes Messer**
- **Bambusmatte ggf. Folie zum einschlagen**

**Sushi rollen:**

**Zuerst den Fisch, die Gurke und die Avocado in wirklich dünne Streifen schneiden. Ein Noriblatt halbieren. Eine Hälfte mit der glatte Seite nach unten auf die Matte legen und die rauhe Seite mit Reis belegen, dafür die Finger immer wieder befeuchten. Auf der oberen**