Sushi-Reis

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	10 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V6000 Grand ab 2022

Aromatisch, klebrig und wandelbar: Sushi-Reis überzeugt nicht nur in klassischen Rollen, sondern auch in Bowls, kreativen Fusion-Gerichten und modernen Snacks.

Sushi-Reis

200 g Sushi-Reis

300 ml Wasser

Aromatisieren

50 ml Reisessig

2 TL Zucker

½ TL Salz

Sushi-Reis

Reis unter fliessendem kalten Wasser waschen, bis das Wasser klar fliesst, abtropfen. Reis mit dem Wasser in eine ofenfeste Form geben, auf einem Gitterrost in den kalten Garraum schieben, mit Dämpfen bei 100 °C ca. 30 Minuten garen. Sushi-Reis in eine Schüssel geben.

Dämpfen 100 °C während 30 Min.

Aromatisieren

Reisessig, Zucker und Salz in einer kleinen Pfanne erwärmen, Zucker und Salz unter Rühren auflösen. Essig-Sud mit dem warmen Reis mischen.

Zubehör

ofenfeste Form von ca. 1½ l Inhalt

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	04.08.2025