



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Einfache Sushirollen

Einfache Sushirollen

1 Lien Ying Sushi Maker

250 g Lien Ying Sushi Reis

2 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

1 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Salz

Lien Ying Nori Blätter 7 Stück

Füllung nach Belieben:

Gurke

Avocado

Tofu

Karotte

Räucherlachs

Lachs in Sashimi Qualität

Thunfisch in Sashimi Qualität

Frischkäse

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Optional zum Servieren:

Lien Ying Wasabi Paste

Lien Ying Shoyu Sojasauce

Lien Ying Sriracha Mayo

Lien Ying Gari Ingwer für Sushi

Einfache Sushirollen

1.

Für den Sushi Reis den Reis nach Packungsanleitung zubereiten. Den Reissessig, Zucker und Salz unter Rühren erhitzen, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Den gekochten Reis in eine Schüssel geben, Würzmischung unterheben. Reis mit einem feuchten Küchenhandtuch abdecken und etwas auskühlen lassen.

Gewünschte Füllungen in dünne Streifen schneiden.

Zum Öffnen des Sushi Makers die Kappe abschrauben und den Stab herausdrehen bzw. -schieben. Gerät aufklappen. Die beiden Hälften mit dem zubereitetem Reis befüllen und mittig eine längliche Mulde mit dem Stab eindrücken. Nach Belieben die jeweilige Füllung in die Mulden legen.

Bei Inside Out Rolls die gewünschte Füllung mit einem Nori Blatt umwickeln und auf eine Seite in die Reismulde legen.

Drehverschluss einlegen, die Hälften wieder schließen, Kappe aufsetzen und mit dem Stab so lange drehen bzw. schieben, bis die Füllung gut zusammengedrückt ist.

Die Kappe abschrauben und die Füllung aus dem Sushi Maker herausdrücken. Für die Maki Rollen die Füllung auf ein bereit gelegtes Nori Blatt herausdrücken und die Rolle mit dem Nori Blatt einrollen. Am besten das Ende des Nori Blattes mit etwas Wasser befeuchten, damit die Rolle zugeklebt ist. Für die Inside Out Rolls kann die Rolle nach Wunsch in Sesam gerollt werden.

Maki bzw. Inside Out Rolls in einzelne Sushiröllchen schneiden. Mit Wasabi, Sojasauce, Gari Ingwer oder Sriracha Mayo servieren.