



1. Den Sushi-Reis sehr gründlich waschen.
2. Nun wird der Sushi-Reis gekocht.  
  
1 Teil Reis zu 1,5 Teilen Wasser  
  
(Das Wasser aufkochen und dann bei geringer Hitze 15 Min. köcheln lassen.)
3. Nach dem Kochvorgang klemmen wir etwas Küchenpapier (alternativ auch ein Leinentuch) zwischen Topf und Deckel und lassen den Reis dann 15 bis 20 Min. ziehen.  
  
Wer eine Hangiri besitzt, sollte den Reis dort ziehen lassen.
4. Nachdem der Reis gezogen hat, wird er als nächstes veredelt.  
  
2–3 EL Reissessig, 2 EL Zucker und 1 TL Salz dazu geben und alles vermischen
5. Der Reis ist nun fertig und kann bei offenem Deckel ruhen, bis wir ihn verarbeiten.
6. Nun bereiten wir die Füllung vor. Hierbei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.  
  
Ob Avocado, Gurke, Karotte, Radieschen, Zucchini, Paprika, Lachs, Spinat, Käse usw. – Nehmt, was euch schmeckt!
7. In unserem Fall habe ich Mayonnaise, Dashi-Pulver, Thunfisch, Salz und Pfeffer zu einer Paste gemischt.
8. Auf dem Noriblatt etwas Reis in der Mitte platzieren und anschließend mit der Füllung belegen.  
  
Zum Schluss eine weitere Schicht Reis platzieren.  
  
Die Ecken des Noriblattes in die Mitte zusammenklappen und am Ende mit Frischhaltefolie umwickeln.

- Sushi-Reis
- Reissessig
- Salz, Pfeffer und Zucker
- Dashi-Pulver
- Noriblätter
- Mayonnaise
- Thunfisch (oder beliebige andere Füllung)

**ITADAKIMASU**

