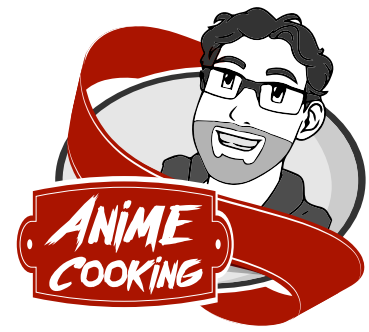


TADOKOROS-ONIGIRI

Zeitaufwand: **Vortag ca. 60 Minuten Tag 2 ca. 60–80 Minuten**

Kategorie: **Snacks**

Küchenutensilien: **Topf, Gefrierbeutel, Messer**



1. Im ersten Schritt wird das Schweinerippchen in einen Topf geben und 30 Minuten lang auf mittlerer Hitze gekocht.

Danach abkühlen lassen und Feuchtigkeit abtupfen.

2. Als nächstes geriebenen Knoblauch, Misopaste, Honig und Sake (oder Wasser) in einer Tupperdose oder einem Gefrierbeutel vermischen.

Das Fleisch auslösen und klein schneiden, in die Marinade hineinlegen und eine Nacht ruhen lassen.

3. Am nächsten Tag den Reis kochen und ein wenig abkühlen lassen.

Das Schweinefleisch aus dem Kühlschrank nehmen.

4. Hände mit Wasser anfeuchten und den Reis mit Salz würzen.

Eine Portion Reis in die Hand nehmen, etwas Fleisch in die Mitte legen (ca. 1 EL) und dann erneut Reis oben drauf geben.

Nun den Reiskloß in eine dreieckige Form bringen.

(Optional kann man auch eine Onigiri Form verwenden)

5. Das Nori-Blatt in Streifen (ca. 3 cm breit und 9 cm lang) schneiden und von unten einschlagen.

(Erst kurz vor dem Verzehr, sonst weicht es durch)

ITADAKIMASU

ca. 3–4 Onigiri

- 1 Becher Rundkornreis (ca. 150 g)
- 1 Nori Blatt
- 1 TL geriebener Knoblauch
- ½ Schweinerippchen
- 25 g Misopaste
- 1 EL Honig
- ½ EL Sake oder Wasser (Falls die Füllung zu fest ist)
- Salz