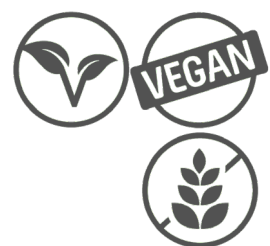




## Sushi Sandwich

mit eingelegten Radieschen



Zutaten für 4 Personen:

### Reis

250 g Sushireis  
(Rundkornreis z. B. auch Milch- o.  
Risottoreis)  
4 EL (Reis-)Essig  
1 EL Zucker  
1/2 TL Salz

Zunächst den Sushi-Reis kochen. Der braucht aber seine Zeit inklusive Quellen und Abkühlen, also rechtzeitig daran denken. Den Sushireis erst gründlich waschen in mehreren Runden, bis das Wasser klar bleibt. Das Wasser abgießen und den Reis 30 Min in einem weiten Topf ohne Hitze quellen lassen. Dann abgießen und in 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Kocht das Wasser, Hitze reduzieren und ca. 12 – 15 Min köcheln lassen (ohne Rühren), bis der Reis das ganze Wasser aufgenommen hat. Reis in eine Schüssel zum Abkühlen geben und mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken, damit er nicht austrocknet.

### Außerdem

8 Nori-Blätter  
Frischhaltefolie  
ein Glas Wasser  
Sojasauce  
Sesam  
Wasabi

In der Zwischenzeit Essig, Zucker und Salz in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zur Seite stellen und ebenfalls abkühlen lassen.

### Gemüse

geraspelte Möhren  
Rotkohl  
Avocado  
eingelegte Radieschen  
Kresse  
Blattspinat  
Salatgurke

Gemüse raspeln, würfeln, schälen, in Streifen schneiden, je nachdem welches Gemüse verwendet wird. Die eingelegten Radieschen bereitstellen, das Rezept habe ich unter diesem Beitrag verlinkt. Ist der Reis abgekühlt, die Essig-Mischung nach und nach darüber geben und verrühren.

Für jedes Sandwich nun ein Stück Frischhaltefolie auf die Küchenarbeitsfläche legen. Ein Noriblatt mit der Spitze nach unten darauf platzieren. Mit leicht angefeuchteten Fingern etwas Reis in den Händen flach drücken und als Quadrat geformt in die Mitte des Blattes legen. Den Reis mit gewünschtem Gemüse bedecken, eine weitere Schicht Reis obenauf geben, dann zwei gegenüberliegende Norispitzen anfeuchten und über dem Reis zusammenklappen. Die beiden anderen Norispitzen ebenso darüber klappen.