

Frühlingswiesen-Sushi

10 Portionen

1/4 Rotkohl	in
600 ml Wasser	und bis auf etwas mehr als 400 ml einkochen.
250g Sushireis	gründlich waschen und in einen Topf mit
200 ml Wasser	geben und aufkochen. 2 Minuten kochen lassen. Weitere 10 Minuten auf
	der ausgeschalteten Herdplatten stehen lassen. 2 Lagen Küchenpapier
	zwischen Deckel und Topf legen und weitere 10 Minuten stehen lassen.
	Von dem Rotkohlwasser 6 TL abnehmen und weitere
250g Sushireis	in dem Rotkohlwasser kochen. Genauso verfahren, wie bei dem anderen
	Reis. In der Zwischenzeit
8 EL Reissessig	mit
2 EL Zucker	und
1 TL Salz	aufkochen.
1 TL Natron	zu den 6 TL Rotkohlwasser geben. Den weißen Reis in 2 gleichgroße
	Portionen aufteilen. Den Essig zu dem Sushi-Reis geben und mit einem
	Holzspatel vorsichtig unterrühren. Den Reis weiter abkühlen lassen.
250g Sesam	in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten.
1 Paprika,	
2 Möhren,	und
geschält,	in Streifen schneiden. Von
1/2 Gurke	eins nehmen und auf die Bambusmatte legen. Von jeder Farbe Reis
5 Noriblättern	etwas auf dem Noriblatt verteilen und das Blatt umdrehen. Jeweils 1
	Reihe Möhren, Gurken und Paprika darauf verteilen. Eine Linie
Mayonnaise	und
Wasabi	darauf geben. Mit Hilfe der Bambusmatte aufrollen. Im Sesam wälzen
	und jede Rolle in 6 bis 8 Stücke schneiden. Auf Tellern anrichten und mit
Blüten	dekorierten.

Guten Appetit!

wünscht Cora Gutzeit

