Botamochi & Ohagi

für 15 Stück | 60 Minuten | 298 kcal

Botamochi im Frühling und Ohagi im Herbst: Diese süßen Reisbällchen, die aus japanischem Klebreis und roter Bohnenpaste hergestellt werden, werden am liebsten in drei Sorten serviert. Sowohl mit einem Topping aus schwarzem Sesam und geröstetem Sojamehl als auch in einer Inside-Out-Variante, bei der sich die rote Bohnenpaste außen befindet. Absolut köstlich!

Zubereitung:

1. Zutaten für die japanischen Botamochi bereitlegen. Das selbstgemachte Tsubu-an sollte nun bereits fertig zubereitet und vollständig erkaltet sein!
2. Als erstes kümmern wir uns um den japanischen Klebreis: Dazu den Mochigome Reis in einen Topf (oder eine große Schüssel) geben und mit reichlich kaltem Wasser auffüllen.
3. Nun vorsichtig den Reis mit den Händen in kreisenden Bewegungen und mit leichter Reibung zwischen den Körnern waschen. Das Wasser langsam fast vollständig abgießen (mithilfe eines Siebs) und den Reis im Topf im restlichen Wasser durchwaschen. Jetzt wieder mit frischem kaltem Wasser auffüllen und vorsichtig kreisend waschen.
4. Das Waschen und Abgießen der Reiskörner mindestens drei Mal wiederholen, bis das Wasser klar bleibt (du erkennst den Unterschied im Vorher- und Nachher-Vergleich). Danach den Reis vollständig mit Wasser bedeckt für 30 Minuten ruhen lassen (dieser Schritt darf nicht übersprungen werden!).
5. Nach der Ruhezeit das Wasser komplett (eventuell wieder durch das Sieb) abgießen. Den Mochi-Reis im Topf mit 400 ml frischem Wasser aufgießen. Jetzt den Topf, in dem sich der Reis und das Wasser befindet, auf den Herd stellen, den Deckel draufsetzen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald der Reis aufgekocht ist, die Hitze auf kleinste Stufe stellen und mit geschlossenem Deckel 13 Minuten leicht köcheln lassen. Der Deckel sollte in dieser Zeit nicht geöffnet werden!
6. Sobald der Reis fertiggekocht ist, die Hitze komplett abstellen und den Topf vom Herd ziehen. Den gekochten Reis mit einem Holzmörser zerstampfen (du kannst auch ein Schraubglas oder ähnliches mit flachem Boden verwenden), sodass die Reiskörner richtig gut miteinander verkleben.

Zutaten:

- □ 250 g Mochigome
- □ 400 ml Wasser
- □ 400 g Tsubu-an (grobes Anko, rote Bohnenpaste)
- □ 40 g Kinako (Sojabohnenmehl)
- □ 30 g schwarze Sesamsaat
- □ 20 g Zucker

7. Nun den Reis portionieren: Dazu 5 x 20 g (etwa 1 EL) zerstampfen Reis abwiegen und noch einmal 10 x 40 g abwiegen. Jeweils zwischen zwei großen Löffeln zu insgesamt 15 (5 kleine und 10 große) Kugeln formen. Alle Kügelchen auf einen Teller legen und bis zur Verwendung beiseitestellen. Tipp: Die Kugeln müssen nicht perfekt sein, es geht vielmehr um die richtige Portionierung!
8. Wenden wir uns dem Tsubu-an zu: Hier benötigen wir 5 x 40 g sowie 10 x 20 g rote Bohnenpaste. Auch diese zwischen Löffeln zu Kugeln formen und bereitstellen.
9. Jetzt die Toppings vorbereiten: Dazu den schwarzen Sesam in einen Mörser füllen und grob zerkleinern. Zusammen mit der Hälfte des Zuckers und in einer Schüssel vermischen.
10. Das Kinako Sojabohnenmehl durch ein Sieb in eine weitere Schüssel füllen und mit dem restlichen Zucker vermischen.
11. Also, als nächstes formen wir die Mochi in drei Varianten: Für die erste Variante etwas Frischhaltefolie in die flache Hand legen, dann eine der großen Tsubu-an (40 g Anko) Kugeln darin platzieren und mit dem Löffel platt und kreisrund drücken. Nun eine kleine Reiskugel (20 g Mochigome) in die Mitte legen und mit dem Tsubu-an mithilfe der Folie ringsherum einhüllen.
12. Die Folie zusammenziehen und mit ihr allesschön rund formen, dann vorsichtig lösen und Mochi auf einem Teller anrichten. 4 weitere Botamochi (Reis außen, Anko innen) auf diese Weise zubereiten.
13. Für die zweite Variante die Hände unter fließendem Wasser befeuchten, dann eine große Reiskugel (40 g Mochigome) plattdrücken. Eine kleine Tsubu-an Kugel (20 g Anko) in die Mitte setzte und mit Reis vollständig umschließen. 9 weitere Kugeln nach dieser Weise formen.
14. Dann diese 10 Kugeln (Reis außen, Anko innen) jeweils 5 Stück in Sesam-Zucker wenden und 5 Stück in Kinako-Zucker wälzen. Den Reis damit sorgfältig ummanteln.
15. Alle Mochi auf eine Servierplatte legen. Am besten direkt verzehren. Fertig – Itadakimasu!