



Inari Sushi

für 4 Portionen | 10 Minuten | 352 kcal

Ein Muss für ein japanisches Sushi Menü sind Inari Sushi! Die selbstgemachte Sushi Reis-Füllung wird in frittierte Tofutaschen eingewickelt, die einen unverwechselbaren süßen und gleichzeitig herzhaften Geschmack mitbringen. Dieses Rezept ist übrigens nicht nur zuhause lecker, sondern wird auch bei einem Picknick unter freiem Himmel ein echter Genuss sein!

Zubereitung:

1. Zutaten für die selbstgemachten Inari Sushi bereitlegen sowie den Sushi Reis vorbereiten und kurz abkühlen lassen. Außerdem die frittierten Tofutaschen aus der Verpackung holen und abtropfen lassen.
2. Sushi Reis mit dem Sesam in einer Schüssel vermischen. Dabei nicht den Reis zerdrücken, sondern alles vorsichtig vermengen.
3. Nun jede Tofutasche vorsichtig an der Schnittkante so auseinanderfalten, dass eine echte Tasche entsteht. Die Taschen reißen schnell ein, sodass hier ein bisschen Fingerspitzengefühl gefragt ist.
4. Dann etwa 2 EL des vorbereiteten Sesam Sushi Reises in eine Tofutasche füllen und ein wenig in die Ecken drücken. Die Tasche sollte in etwa zur Hälfte befüllt sein. Anschließend eine Seite der Schnittkante nach innen klappen und die zweite Seite darüberlegen. Mit der Falte nach unten auf einen Teller legen. Alle Tofutaschen auf diese Weise befüllen.
5. Inari Sushi servieren oder für unterwegs luftdicht verpacken. Die gefüllten Tofutaschen innerhalb eines Tages verzehren. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

600 g gekochter Sushi Reis:

- ☐ 300 g loser Reis
- ☐ 1 Stück Kombu
- ☐ 2 EL Sushi no ko
- ☐ 2 EL Sesam (geröstet)
- ☐ 12 Inari Sushi no moto (frittierte Tofutaschen)



1mal1japan
1mal1japan.de