



Nikumaki Onigiri

für 6 Stück | 30 Minuten | 296 kcal

Nikumaki Onigiri sind ein sehr beliebter Snack aus der Präfektur Miyazaki im Süden Japans. Das Geheimnis dieser leckeren Spezialität steckt in der Kombination aus saftigem Speck, weißem Reis und einer köstlichen Marinade nach Teriyaki Art! Wie du Nikumaki Onigiri am besten selber machst, das zeige ich dir heute Schritt für Schritt. Dazu passt übrigens perfekt ein knackiger Gartensalat und eine Prise Shichimi!

Zubereitung:

1. Zutaten für die Onigiri bereitlegen und den Reis hervorholen und 20 Minuten abkühlen lassen.
2. Für die Teriyaki Sauce Sojasauce, Mirin, Sake und Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren. Kurz beiseitestellen.
3. Eine kleine Schüssel mit leicht gesalzenem Wasser befüllen und bereitstellen. Darin zum Formen der Reisbällchen die Hände gut anfeuchten (so, als ob du deine Hände waschen wollen würdest). Etwa 100 g gekochten Reis zwischen den nassen Handflächen mit Druck zu Rollen mit flachen Enden formen. Am besten mit einer Hand die Rundung formen und mit der anderen die Seiten festdrücken. Insgesamt 6 dicke Reisrollen formen.
4. Jede der Reisrollen mit etwas Teriyaki Sauce bestreichen. Nur wenig, denn der Reis soll nicht auseinanderfallen!
5. Als nächsten den Reis in Speck einrollen: Dazu eine Rolle längst mit einem Streifen Speck umwickeln. Danach noch einen Streifen Speck quer um die Reisrolle wickeln. Idealerweise ist der Reis dann vollständig vom Speck verdeckt. Alle 6 Reisrollen so umwickeln.
6. In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen. Darin die Speck-Reisrollen von allen Seiten braten, bis der Speck überall schön knusprig-kross ist.
7. Alle Rollen aus der Pfanne auf einen Teller legen und das Öl aus Pfanne abgießen. Die Pfanne zurück auf den Herd stellen, die Teriyaki Sauce hineingeben und aufkochen lassen.
8. Sobald die Sauce kocht, die Reisrollen hineinlegen und von allen Seiten in der Teriyaki Sauce wenden.
9. Die fertigen Nikumaki Onigiri aus der Pfanne holen und am besten sofort genießen. Oder zumindest noch am selben Tag für unterwegs einpacken. Tipp: Die Sauce aus Pfanne kann zum Dippen in einer kleinen Schüssel dazu gereicht werden. Zum Essen am besten in ein Salatblatt wickeln und dann in die Hand nehmen! Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

600 g gekochter Reis:

- ☐ 300 g loser Reis
- ☐ 300 ml Wasser
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ 12 Scheiben Speck in feinen Streifen (Bacon oder Frühstücksspeck)
- ☐ reichlich Öl (zum Beispiel Rapsöl)

Für die Teriyaki Sauce:

- ☐ 60 ml Sojasauce
- ☐ 30 ml Mirin
- ☐ 30 ml Sake
- ☐ 1 EL Zucker



1mal1japan
1mal1japan.de