



Okaka Onigiri

für 6 Stück | 30 Minuten | 198 kcal

Okaka Onigiri sind ganz besondere Reisbällchen aus Japan! Die deftigen Reisportionen werden im Handumdrehen mit Bonitoflocken, Tsuyu und knusprigem Sesam gewürzt. Ein Mantel aus Nori Algenblätter bildet den Abschluss. Das Rezept ist so super simpel, dass ich es dir einfach nicht vorenthalten kann – und außerdem geht die Zubereitung ruckzuck von der Hand!

Zubereitung:

1. Zutaten für die Onigiri bereitlegen und den gekochten Reis hervorholen und 20 Minuten abkühlen lassen.
2. Die Füllung für die japanischen Reisbällchen vorbereiten: In einer Schüssel Bonitoflocken, Tsuyu Brühe und Sesam mit einer Gabel vermischen. Für 10 Minuten ziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Noriblatt mit einer Schere in etwa 4 cm breite Streifen schneiden.
4. Die Bonitoflocken-Tsuyu-Mischung vorsichtig unter den gekochten Reis heben.
5. 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 des gewürzten 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.
6. Die Reisrollen jetzt mit Nori umwickeln.
7. Sobald das Onigiri fertig ist, sollte es baldmöglichst verzehrt werden. Onigiri sind frisch am besten, da der Reis nach einiger Zeit schnell trocken und das Noriblatt leicht matschig wird. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- 600 g gekochter Reis:
- 300 g loser Reis
 - 300 ml Wasser
 - 1 Prise Salz

 - 15 g Bonitoflocken
 - 3 EL Tsuyu
 - 1 TL Sesam, geröstet
 - 1 Stück Noriblätter

