



Reis im Reiskocher

für 2 Portionen | 45 Minuten | 257 kcal

Mit unserem einfachen Rezept wird dein Reiskocher zum besten Freund in der Küche. Ob als Grundlage für ein köstliches Sushi oder als Beilage zu deinen Lieblingsgerichten, dieser Reis gelingt immer fluffig und schmackhaft. Entdecke, wie du mit wenigen Handgriffen den idealen japanischen Reis zubereiten kannst – ganz stressfrei und mit garantierter Geling-Sicherheit.

Zubereitung:

1. Zutaten für gekochten japanischen Reis bereitlegen.
2. Den Reis in einen Reiskochertopf (oder anderen 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 kräftig 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, damit er sich gut vollsaugt und an Geschmack gewinnt (dieser Schritt darf nicht übersprungen werden!).
5. Nach der Ruhezeit das Wasser komplett (eventuell wieder durch das Sieb) abgießen. Den Reis im Topf mit frischem Wasser im Verhältnis 1:1 (bei 200g Reis ergibt dies 200ml Wasser) und einer Prise Salz aufgießen. Jetzt den Topf, in dem sich der Reis und das Salzwasser befindet, in einen Reiskocher setzen und anschalten.
6. Sobald der Reis fertiggekocht ist, den Reis im Topf vorsichtig (Achtung heiß!) mithilfe eines Reislöffels auflockern.
7. Sobald der Reis fertig ist, in Reisschüsseln servieren oder direkt weiterverarbeiten (zum Beispiel Yakimeshi kochen!). Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- 200 g Reis
- 200 ml Wasser (frisches, kaltes Leitungswasser)
- 1 Prise Salz

