



# Tsukudani Onigiri

für 6 Stück | 30 Minuten | 210 kcal

Dieses Rezept für Tsukudani Onigiri ist ein Gericht für Liebhaber der veganen japanischen Küche! Und das Allerbeste – für diesen Snack benötigen wir als wichtigste Zutat übrig gebliebenen Kombu von der Herstellung der japanischen Dashi Brühe! Ist der Reis dann erstmal fertig, dauert es keine 10 Minuten und die feinen Reisbällchen sind fertig.

## Zubereitung:

1. Zutaten für die Onigiri bereitlegen und den Reis hervorholen. Tipp: Falls du noch trocknen Kombu verwendest, diesen am Abend vorher in Wasser legen und bis zur Verwendung einweichen.
2. Den weichen, gebrauchten Kombu in dünne Streifen schneiden und zusammen mit Wasser und Sake in einem kleinen Topf zum Kochen bringen.
3. Dann die Hitze so reduzieren, dass die Flüssigkeit leicht köchelt. Dann nach etwa 5 Minuten Sojasauce, Mirin und Zucker hinzufügen.
4. Alles solange köcheln, bis die Flüssigkeit fast vollständig verschwunden ist. Dann in eine kleine Schüssel geben und mit Sesam vermischen.
5. Das Noriblatt mit einer Schere in 3 cm breite Streifen schneiden.
6. Nun den Reis hervorholen. Weiterhin eine kleine Schüssel mit leicht gesalzenem Wasser befüllen und bereitstellen. Darin jeweils zum Formen der Reisbällchen den Onigiriformer (große und kleine Seite) eintauchen und kurz abtropfen lassen. Die große Seite des Onigiriformers zur Hälfte mit etwa 50 g vom vorbereiteten Reis befüllen und in der Mitte eine kleine Mulde für die Füllung formen. In die Mulde etwas von der Füllung geben (aber nicht zu viel, da sonst alles herausquillt).
7. Anschließend den Former mit 50 g Reis auffüllen (aber nicht über den Rand hinaus befüllen, da sonst ebenfalls alles an den Seiten herausquillt). Jetzt den Deckel des Onigiriformers auf den Reis setzen und beide Seiten mit leichtem Druck ineinander drücken. Den Onigiriformer öffnen, indem der Deckel abgenommen wird. Auf der Rückseite der großen Seite des Formers das kleine Dreieck leicht nach innen drücken und so das Reisdreieck aus der Form holen.
8. Das Reisdreieck mit den zugeschnittenen Noriblättern umwickeln. Aus den restlichen Zutaten 5 weitere Onigiri zubereiten!
9. Sobald die Onigiri fertig sind, sollte sie 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
  - 50 g Kombu (übrig geblieben von Dashi Brühe Zubereitung) oder 12 g getrocknet
  - 200 ml Wasser
  - 2 EL Sake
  - 2 EL Sojasauce
  - 1 EL Mirin
  - 1 EL Zucker
  - 1/2 EL Sesam
  - 1 Stück Noriblätter

