



Yaki Onigiri

für 6 Stück | 30 Minuten | 194 kcal

Ein zu jeder Jahreszeit beliebter Snack in japanischen Izakaya Restaurants sind Yaki Onigiri. Das sind typisch japanische gegrillte Reisbällchen, die mit einer herzhaften Marinade aus Sojasauce und Mirin überzogen sind. Mit der knusprigen Kruste und dem weichem Klebreis innen sind diese Reissnacks einfach unwiderstehlich und mit nur 4 Zutaten einfach zu Hause zuzubereiten!

Zubereitung:

1. Zutaten für die Onigiri bereitlegen und den Reis hervorholen (im Reiskocher oder im Topf kochen und 20 Minuten abkühlen lassen).
2. Für die Marinade Sojasauce und Mirin 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 flachen Dreiecken formen. Insgesamt 6 Reisdreiecke formen. Tipp: Du kannst auch spezielle Reisformer für Onigiri benutzen – das spart Zeit und Ärger 😊.
4. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Darin die Onigiri für etwa 3 bis 4 Minuten von allen Seiten braten, bis der Reis leicht knusprig-kross wird.
5. Dann die oben liegende Seite mit der Marinade bepinseln, wenden und für 1 Minute braten. Währenddessen alle anderen Seiten bestreichen und danach ebenfalls für 1 Minute braten. Solange, bis alles schön gebräunt und knusprig ist!
6. Die gründlich gebratenen Yaki Onigiri aus der Pfanne holen und am besten sofort genießen. Oder zumindest noch am selben Tag für unterwegs einpacken. Tipp: Nicht in den Kühlschrank legen, dann wird der Reis hart und trocken... Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

600 g gekochter Reis:

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

- 1 EL Öl (zum Beispiel Rapsöl)
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Mirin



1mal1japan
1mal1japan.de