

## Japanischen Reis kochen im Topf

für 2 Portionen (500 g) | 60 Minuten | 257 kcal

Reis kochen im Topf wie in Japan gelingt dir mit diesem einfachen Rezept ganz sicher und schnell – ohne Anbrennen und Überkochen! Kommen wir heute also zu den Grundlagen zurück und schauen uns an, wie man japanischen Kurzkornreis auf dem Herd kocht.



### Zutaten (2 Portionen)

200 g Reis (am besten weißer, mittel- bis rundkörniger Reis)

200 ml Wasser (frisches, kaltes Leitungswasser)

1 Prise Salz

3 EL Komesu (Getreide- oder Reisessig)

Zutaten auf [1mal1japan.de/shop](https://1mal1japan.de/shop) bestellen und direkt nach Hause liefern lassen – ab 39€ sogar versandkostenfrei!

### Zubereitung (60 Minuten)

1. Zutaten für gekochten japanischen Reis bereitlegen.

2. Den Reis in einen 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 (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, auf den Herd stellen, den Deckel draufsetzen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald der Reis aufgekocht ist, die Hitze auf kleinste Stufe stellen und mit geschlossenem Deckel 13 Minuten leicht köcheln lassen.

Rezept für Reis kochen – Schritt für Schritt [im Topf]  
<https://1mal1japan.de/rezepte/reis-kochen-im-topf/>

Der Deckel sollte in dieser Zeit nicht geöffnet werden!

6. Sobald der Reis fertiggekocht ist, die Hitze komplett abstellen den Reis mit dem Reisessig würzen und sorgfältig umrühren. Den Deckel wieder schließen und für 10 Minuten quellen lassen.

7. Sobald der Reis fertig ist, in Reisschüsseln servieren oder direkt weiterverarbeiten. Fertig – Itadakimasu!