

Inari Sushi

für 4 Portionen | 10 Minuten | 352 kcal

Ein Muss für ein japanisches Sushi Menü sind Inari Sushi! Die selbstgemachte Sushi-Reis-Füllung wird in frittierte Tofutaschen eingewickelt, die einen unverwechselbaren süßen und gleichzeitig herzhaften Geschmack mitbringen. Dieses Rezept ist übrigens nicht nur zuhause lecker, sondern wird auch bei einem Picknick unter freiem Himmel ein echter Genuss sein!



Zutaten (4 Portionen)

600 g Sushi-Reis (zum Rezept) – frisch oder vom Vortag

2 EL Sesam (geröstet)

12 Inari Sushi no moto (frittierte Tofutaschen)

Zutaten auf 1mal1japan.de/shop bestellen und direkt nach Hause liefern lassen – ab 39€ sogar versandkostenfrei!

Zubereitung (10 Minuten + ggf. 60 Minuten zum Reiskochen)

1. Zutaten für die selbstgemachten Inari Sushi bereitlegen sowie den Sushi-Reis vorbereiten (hier zum Rezept für leckeren Sushi-Reis) und kurz abkühlen lassen. Außerdem (bei küchenfertigen Inari Sushi no moto) die frittierten Tofutaschen aus der Verpackung holen und abtropfen lassen.
2. Sushi-Reis mit dem Sesam in einer Schüssel vermischen. Dabei nicht den Reis zerdrücken, sondern alles vorsichtig vermengen.
3. Nun jede Tofutasche vorsichtig an der Schnittkante so auseinanderfalten, dass eine echte Tasche entsteht. Die Taschen reißen schnell ein, sodass hier ein bisschen Fingerspitzengefühl gefragt ist.
4. Dann etwa 2 EL des vorbereiteten Sesam-Sushi-Reises in eine Tofutasche füllen und ein wenig in die Ecken drücken. Die Tasche sollte in etwa zur Hälfte befüllt sein. Anschließend eine Seite der Schnittkante nach innen klappen und die zweite Seite darüberlegen. Mit der Falte nach unten auf einen Teller legen. Alle Tofutaschen auf diese Weise befüllen.
5. Inari Sushi servieren oder für unterwegs luftdicht verpacken. Die gefüllten Tofutaschen innerhalb eines Tages verzehren. Fertig – Itadakimasu!