

## Onigirazu – Sushi Sandwich

für 2 Portionen | 10 Minuten | 550 kcal

Ich liebe dieses Rezept für selbstgemachte Sushi Sandwich, die auch als Onigirazu bekannt sind! Traditionelle Onigiri werden mit einer bunten Füllung aus säuerlichem Sushi-Reis, salzigem Räucherlachs und süßen Paprika in knusprige Noriblätter verpackt. Onigirazu eignet sich perfekt für eine Bento-Box oder ein Picknick. Wenn das nicht lecker klingt?!



### Zutaten (2 Portionen)

600 g Sushi-Reis (frisch kochen oder vom Vortag)

2 Noriblätter

2 Paprika (1 x grün, 1 x rot)

200 g Räucherlachs (in Scheiben)

2 EL Mayonnaise

Zutaten auf [1mal1japan.de/shop](https://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 Onigirazu (japanisches Sushi Sandwich) bereitlegen sowie den Sushi-Reis vorbereiten (hier zum Rezept für leckeren Sushi-Reis) und kurz abkühlen lassen. Zusätzlich eine kleine Schale mit frischem Wasser vorbereiten für das Formen des Reises.

2. Die Paprika waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Jede der Hälften in 5 mm dünne und 10 cm lange Streifen (möglichst gerade) schneiden.

3. Ein Noriblatt mit der glänzenden, glatten Seite nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Die Hände in der bereitgestellten Wasserschale befeuchten und 1/4 des Sushi-Reises (zum Beispiel mithilfe eines Formers von 10 x 10 cm – ich verwende dafür eine kleine, viereckige Plastischüssel) zentral auf dem Noriblatt in eine viereckige Form von 10 x 10 cm bringen.

4. Auf den Reis Paprika-Streifen mit der Hausseite zum Reis in wechselnden Farben platzieren. Dann den Räucherlachs auf die Paprika legen (so zusammenfalten, dass ein Viereck in Größe des Reises entsteht) und mit Mayonnaise im Zick-Zack garnieren. Zum Schluss noch einmal 1/4 des Reises wie oben beschrieben oben drauf platzieren.

5. Zum Verschließen des Sandwiches zwei gegenüberliegende Seite des Noriblatte (rechts und links) zur Mitte über die Füllung führen und leicht auf den Reis pressen, sodass Nori haften bleibt.

Anschließend mit den Ecken oben und unten genauso verfahren, sodass der Reis mit Füllung vollständig umschlossen ist.

6. Jetzt das fertige Sandwich in Folie wickeln, damit es bis zum Verzehren frisch bleibt – wenn der Hunger jedoch schon groß ist, mindestens 5 Minuten ruhen lassen, damit der sich Reis und das Nori gut verbinden und alles in Form bleibt. Nun mit den restlichen Zutaten das zweite Sandwich nach gleichem Ablauf zubereiten.

7. Zum Essen der Onigirazu die Sandwiches aus der Folie holen und am besten mit einem scharfen Messer halbieren. Die Sandwiches innerhalb eines Tages verzehren (und wegen dem Räucherlachs und der Mayonnaise nicht im Warmen lagern).  
Fertig – Itadakimasu!