

1) Onigiri mit Räucherlachs

für 6 große / 12 kleine
Reisbällchen

600g Sushi-Reis

kochen und etwas abkühlen lassen.

Für die Füllung der Reisbällchen,

1 Bund Schnittlauch

waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden.
Außerdem

50g Räucherlachs (am Besten ein einzelnes großes Stück)

in kleine Stücke rupfen und in eine Schüssel
füllen. Den Schnittlauch, sowie

2 EL Mayonaise

und

2 TL Sesam (geröstet)

in die Schüssel hinein geben und mit einer Gabel
zu einer einheitlichen Masse zerdrücken / verrühren.

2 Noriblätter

Shared from my reMarkable

dritteln (also auf 4x8cm Stücke zuschneiden).
Ein Schüsselchen mit ganz leicht gesalzenem Wasser
bereitstellen. Zum Formen, den Onigiri-Form
kurz darin eintauchen und abtropfen lassen.
Die große Seite mit etwa 50g Reis befüllen
und in der Mitte eine kleine Mulde formen.
Mit einem Teelöffel Füllung einfüllen und mit
ebenfalls ~50g Reis auffüllen (nicht über den
Rand). Deckel drauf und mit leichtem Druck
ineinander drücken. Aus der Form lösen und
mit den Noriblättern umwickeln.

