

Europäisches Sushi

- $\frac{1}{2}$ l H_2O zum Kochen bringen,
wenig Reis mit
etwas Salz darin verkochen lassen;
250g Reis 20 Minuten kochen lassen.
Wichtig: *Nicht umrühren! Anbrennen ist erwünscht!*
- 4 Nori Blätter* vorsichtig in trockener Pfanne anrösten.
150g Räucherlachs in 3cm Streifen schneiden.
1 Avocado entkernen, schälen, in Stifte schneiden. Nun die Blätter zu $\frac{1}{3}$ mit Reis bedecken, Avocado Stifte und Lachs auflegen, vorsichtig einrollen, kurz ruhen lassen, die Ränder der Rolle mit einem scharfen Messer entfernen, den Rest in Stücke schneiden, evtl. mit Dip servieren.
- Zubereitungszeit:** 20 Minuten
Beilage: Sake, Dip's

Tipp:

- ★ Die Nori Blätter sind nach dem Rösten sehr steif und brüchig; legt man den Reis auf lassen sie sich ohne Probleme wieder einrollen und weiterverarbeiten.
- ★ Europäisches Sushi deswegen, weil kein roher, sondern geräucherter Fisch verwendet wird.
- ★ In diesem Sinne: *Sushi und Kafka soll man nicht vermischen!*

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)