



Sushi mit Surimi, Wasabi und Westfälischem Pumpernickel

Zubereitung

1. Den Reis in ein Sieb geben und waschen, bis das Wasser klar bleibt. Den Reis gut abtropfen lassen und dann mit 250 ml Wasser in einen Topf mit Deckel geben. Aufkochen lassen. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Danach 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
2. Den fertigen Reis in eine Glasschüssel geben. Zucker und Salz im Reissessig auflösen, den Essig über den Reis gießen und gut verrühren. Den Reis danach auskühlen lassen.
3. Eine Sushimatte mit Frischhaltefolie auslegen. Die Nori-Blätter halbieren und eine Hälfte auf die Frischhaltefolie legen. Mit feuchten Händen den Reis zu einer rechteckigen Fläche auf dem Nori-Blatt verteilen, dabei 1 cm Rand an einer Längsseite frei lassen.
4. Den Pumpernickel in Streifen schneiden und mittig auf den Reis legen. Den Pumpernickel mit Wasabi bestreichen. Achtung scharf! Darauf die Surimi-Sticks legen und die in Streifen geschnittene Gurke.
5. Mit Hilfe der Matte eine Rolle formen. Das freie Ende des Nori-Blattes leicht befeuchten, damit die Rolle am Ende hält. Kaltstellen.
6. Zum Servieren die Sushirolle aufschneiden.



Zutaten für 2 Rollen

2	Scheiben Mestemacher Westfälischer Pumpernickel
250 g	Sushireis
20 ml	Reissessig
1 TL	Salz
1/2 TL	Zucker
	Wasabi nach Belieben
1/2	Gurke
6	Surimi-Sticks
2	Nori-Blätter

