



REZEPTE DER BELIEBTESTEN JAPANISCHEN SUSHI ROLLEN

1. ÜBER DIE GESUNDHEITLICHEN VORTEILE JAPANISCHER LEBENSMITTEL
2. ZUBEREITUNG VON REIS
3. SUSHIZU SAUCE FÜR REIS
4. HILFREICHE TIPPS
5. PRODUKTBESCHREIBUNG
6. SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG FÜR URAMAKI ROLLE MIT GRAND MAKIMAKER
7. REZEPTE URAMAKI
8. SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG FÜR FUTOMAKI ROLLE MIT GRAND MAKIMAKER
9. REZEPTE FUTOMAKI
10. REZEPTE HAKO
11. REZEPTE HOSOMAKI
12. REZEPTE NIGIRI
13. REZEPTE GUNKAN
14. NUTZUNGSBEDINGUNGEN UND VORSICHTSMASSNAHMEN
15. ZUBEREITUNG VON ROLLEN AUF TRADITIONELLE ART

REZEPTE FÜR GRAND MAKIMAKER

REZEPTE-URAMAKI ROLLE

1. CALIFORNIA
2. DRAGON
3. PHILADELPHIA
4. GREEN DRAGON
5. RED DRAGON
6. SUNRISE
7. CALIFORNIA EBI
8. DRAGON MAGURO
9. FLORIDA
10. NIKA
11. CALIFORNIA GREEN
12. CALIFORNIA MIT AAL
13. PHILADELPHIA MIT THUNFISCH
14. EBI TAMAGO
15. ALASKA

REZEPTE-FUTOMAKI ROLLE

1. YASAI
2. MIGUMI
3. FUTOMAKI MIT LACHS UND GURKE
4. FUTOMAKI MIT GARNELEN
5. EBI
6. SJAKE
7. FUTOMAKI MIT SURIMI
8. FUTOMAKI MIT FORELLE
9. FUTOMAKI MIT LACHS
10. FUTOMAKI MIT AAL
11. PIKANTE FUTOMAKI MIT THUNFISCH
12. TEMPORA FUTOMAKI MIT WILDLACHS UND LACHS
13. FUTOMAKI MIT GEMÜSE
14. HAUSGEMACHTE ROLLE
15. BANGKOK

HAKO-REZEPTE

1. HAKO SYAKE
2. HAKO UNAGI
3. PHILADELPHIA HAKO
4. HAKO DRAGON
5. CALIFORNIA HAKO

REZEPTE FÜR MINI MAKIMAKER

REZEPTE HOSOMAKI

1. LEICHTE ROLLE MIT GURKEN
2. EINE ROLLE WIE VOM HIMMEL
3. ZARTE ROLLE MIT LACHS

REZEPTE-NIGIRI ROLLE

1. NIGIRI MIT LACHS
2. NIGIRI MIT THUNFISCH
3. NIGIRI MIT AAL
4. NIGIRI MIT BARSCH
5. NIGIRI MIT GARNELEN

REZEPTE-GUNKAN ROLLE

1. GUNKAN MIT LACHS
2. GUNKAN MIT HIYASHI
3. GUNKAN MIT KAVIAR
4. GUNKAN MIT THUNFISCH
5. GUNKAN MIT AAL

ÜBER DIE GESUNDHEITLICHEN VORTEILE DER JAPANISCHEN LEBENSMITTEL

Essen ist ein wesentlicher und unvermeidlicher Teil unseres Lebens, nicht nur zum Leben aber auch um die appetitliche Gier zu stillen. Nahrhafte Lebensmittel sind die lebenswichtige Quelle eines langen, gesunden Lebens. Die meisten von uns sind jedoch begeistert von leckeren, aber ungesunden Lebensmitteln. Japanisches Essen basiert auf dem Prinzip der Gesundheit und Langlebigkeit. Japanische Speisen werden nicht einzig und allein nach Geschmack definiert, tatsächlich konzentrieren sie sich darauf, die gesundheitlichen Vorteile ihrer Lebensmittel zu nutzen. Aufgrund der relativ gesunden Ernährung und Lebensweise haben Japaner höhere Lebenserwartung als alle anderen Völker auf der Welt. Laut Statistik werden japanische Frauen 86 und japanische Männer 79 Jahre alt. Im Vergleich liegt Lebenserwartung bei Amerikaner 80 Jahre bei Frauen und 79 Jahre bei den Männern. Laut der Weltgesundheitsorganisation erreicht ein Japaner das Alter von durchschnittlich 75 Jahre völlig gesund und unbehindert. Darüber hinaus haben die Japaner die niedrigste Fettleibigkeit mit nur 3%, in Amerika liegt der Prozentsatz bei 33%.

Japanische Küche und deren Zubereitungsmethoden sind äußerst gesund: roh, gekocht, gegart in einem Wok. Natürlich muss man stets auf die Portionsgrößen achten, genauso wie darauf, dass das Essen nicht in Sojasauce "ertrinkt". Ein Japaner denkt darüber nach, welches Essen könnte für ihn nützlich sein, anstatt was er fühlt, wenn er an Essen denkt.





REIS ZUBEREITEN

Als Erstes Reis für die Sushi Rollen vorbereiten. **Die Japaner sagen: "Der Erfolg eines Gerichts hängt von einem richtig gekochten Reis ab." Wählen Sie zum Kochen einen Sushi Reis oder gewöhnlichen Rundkornreis.** Um 7 Sushi Rollen vorzubereiten brauchen Sie 2 volle (ca. 200 ml) Tassen Reis. Geben Sie den Reis in eine Schüssel und bedecken diesen mit kaltem Wasser. Mit den Händen durchwaschen. Nun gießen Sie das Wasser ab und wiederholen den Vorgang 3-5 Mal. Nach dem der Reis gewaschen wurde, kann dieser gekocht werden.



REIS IM MULTIFUNKTIONSKOCHER KOCHEN

Kinderleicht gemacht! Dabei spielt das Modell des Multikochers keine Rolle. Legen Sie 2 Tassen gewaschenen Reis in den Topf und gießen 2 Tassen kaltes Wasser ein. Weder Salz noch Öl müssen hinzugefügt werden. Deckel schließen und Modus Reis einstellen. Wenn das Reis fertiggekocht ist, lassen Sie den Deckel für ca. 15 Minuten zu, ziehen lassen. Danach Reis etwas abkühlen und mit Sushizu Sauce würzen.



REIS IN EINEM TOPF KOCHEN

Gewaschenen Reis mit 2 Tassen kaltem Wasser in ein Topf aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 10-12 Minuten kochen, bis das Wasser fast verdampft ist. Danach den Deckel schließen und weitere 10 Minuten bei ganz schwacher Hitze köcheln. Herd ausmachen und den Reis, ohne den Deckel zu öffnen, noch mal 15 Minuten ziehen lassen. Reis etwas abkühlen und mit Sushizu Sauce würzen.



SUSHIZU-REISSAUCE

Nach dem Kochen muss der Sushi Reis mit einem speziellen Sushi-Reis-Essig (Sushizu) bewässert werden. Die Sushizu Reissauce gibt es im Laden zu kaufen, aber auch selbst zubereiten ist relativ einfach.

Dazu brauchen Sie:

80 ml (3 EL) Reisessig,

60 g (3 EL) Zucker,

15 g (1/5 EL) Salz

5 g Kombu Algen oder ¼ Noriblatt.

- In einem Topf Reisessig, Zucker und Salz vermischen und bei mittlerer Hitze erhitzen.
- Nicht kochen! So lange rühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben.
- Kombu oder Nori Algen in den Topf mit der heißen Essigsauce reinlegen und nach 10 Minuten wieder raus-nehmen. Die fertige Sushizu durch das Sieb gießen. Reis in eine Schüssel geben, Sushizu untermengen und Reis vollständig auskühlen lassen.
- Sushi-Reis bis zur Weiterverarbeitung mit einem feuchten Küchentuch bedecken.



HILFREICHE TIPPS

**Formt zunächst alle Sushi-Rollen.
Danach könnt ihr die Rollen in
mundgerechte Stücke schneiden.**

Während dieser Zeit wird der Reis sich entfalten, die Nori Algen werden gedehnt, so dass die Rolle ihre korrekte Form annimmt, woraufhin sie leichter geschnitten werden kann.

Sollte die Konsistenz vom Reis, nach dem es mit Sushizu Sauce gewürzt wurde zu weich sein, wird es die Zubereitung erschweren. Ein Tipp: den Reis 30-40 Minuten unbedeckt stehen lassen. In der Zeit kann die Sauce besser einziehen und überflüssige Feuchtigkeit verdunsten. So bekommt der Reis eine bessere Konsistenz.

Beim Schneiden von Rollen kann sich auf der Messerklingel ein Belag von " Reis Klebstoff" bilden, was das ganze Prozess erschwert. Um es zu vereinfachen nach jedem Schnitt die Messerklingel mit einem feuchten Tuch säubern und die Klingel im Wasser befeuchten. So kriegen die Rollen ordentlichen und sauberen Schnitt.



PRODUKTBESCHREIBUNG

Geben Sie eine Menge Geld in einem Sushi Restaurant aus? Sie wissen nicht wie sie Ihre Gäste überraschen sollen?

Mit Hilfe unseres Roll Maker-Kit gelingt es Ihnen gesunde und leckere japanische Köstlichkeiten in Handumdrehen zuzubereiten. Der Makimaker Grand hilft Ihnen viel Geld für teure Sushi-Bars zu sparen. Es ist sehr einfach zu bedienen, selbst Ihre Kinder können mitmachen und eigene Rollen zubereiten. Dies ist eine großartige Gelegenheit mit den Kindern zusammen in der Küche was Tolles auf den Tisch zu zaubern und was Neues mit der ganzen Familie auszuprobieren.

Mit unserer „Sushi-Bazooka“ können Sie hunderte verschiedene traditionelle Rollen von höchster Qualität herstellen. Für die Lagerung des Produkts sind keine besonderen Voraussetzungen erforderlich. Sie können es einfach mit anderen Küchengeräten aufbewahren.

Hergestellt im Einklang mit japanischer kulinarischer Tradition.

Unser Sushi-Maker-Kit besteht aus hochwertigen Materialien. Sein Aussehen ist sehr authentisch und erinnert an die berühmten japanischen Tore «Torii». Es ist ein sehr ökologisches Produkt. Wir verwenden nur natürliche Elemente und edle Hölzer. Unser Set ist sehr kompakt; es besteht nur aus 2 teilen. Unser Makimaker Grand hat Premium-Qualität und steht teuren Profi-Sets, die von erfahrenen Sushi-Meistern verwendet werden, nichts nach.

Wir liefern unser hochwertiges Kit in zuverlässiger Verpackung, die sich hervorragend für Transport und Lagerung eignet. Wir bieten Ihnen eine 100% Geld-zurück-Garantie. Es ist ein risikofreier Kauf und bester Service von iSottcom. Außerdem finden Sie eine beiliegende Rezeptsammlung und eine informative Anleitung. Seien Sie kreativ, machen Sie ein Experiment, kochen Sie traditionelle japanische Gerichte.

Geben Sie nicht viel Geld für teure Sushi-Restaurants aus! Bestellen Sie unser Sushi Maker Set!



5 GRÜNDE FÜR DEN KAUF DES MAKIMAKER

EINFACH ZU VERWENDEN:

Um japanische Sushi zubereiten müssen Sie kein Koch sein oder dutzende Kochbücher lesen. Mit unserem Makimaker Grand wird sogar jeder Anfänger leckere, komplexe Rollen zubereiten können. Wenn Sie es einfach haben möchten, Rollen mit 1-2 Zutaten zubereiten, hilft Ihnen unser Mini Maker. Dank ihm können Sie jeden Tag schnell leckere Rollen vorbereiten. Machen Sie Sushi Rollen mit Ihren Kindern. Es wird eine tolle Erfahrung sein Ihren Kindern was Neues beizubringen, was auch noch motorische Fähigkeiten fördert. Mit unserem Sushi-Making-Set können Sie originelle Snacks für eine Party in nur wenigen Minuten zubereiten.

TOP QUALITÄT:

Wir stellen unseren Sushi Makimaker nur aus hochwertigen Materialien her und bieten Ihnen ökologisches Produkt aus ausgesuchten Edelhölzern. Makimaker hat eine einwandfreie glatte Oberfläche, da es nur in Handarbeit, um die hervorragende Qualität zu gewährleisten, hergestellt wird.

EINE AUSGEZEICHNETE GESCHENKIDEE:

Schenken Sie an Freunde oder Familie neue Erfahrung mit dem Makimaker, gesundes und ausgewogenes Essen, was auch Zeit und Geld spart.

TRADITIONELLE DESIGN:

Das authentische Design und die einzigartige Form machen es zu einem Element traditioneller japanischer Küche. Unsere Makimaker Grand und Mini Makimaker sind eine schöne Ergänzung in Ihrer Küche, mit ihren tollen Details und Beschaffenheit.

100% GELD ZURÜCK:

Wir bieten unseren Kunden eine lebenslange Garantie. Unsere Produkte unterliegen speziellen manuellen Verarbeitungen, so dass Sushi-Set Ihnen jahrelang dienen wird. Bei zusätzlichen Informationen wenden Sie sich bitte an isottcom@gmail.com

JETZT BESTELLEN

JETZT BESTELLEN



URAMAKI



FUTOMAKI

GRAND MAKIMAKER



HAKO



EHOMAKI



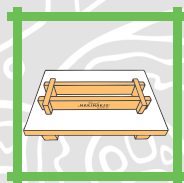
SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG FÜR URAMAKI ROLLE MIT GRAND MAKIMAKER

ZUBEREITUNG VON URAMAKI

Diese Maki sind auch unter dem Namen Inside-Out oder California-Rolls bekannt. Dabei werden die Zutaten wie Fisch und Gemüse direkt vom Noriblatt umhüllt und der Reis befindet sich außen an der Rolle.

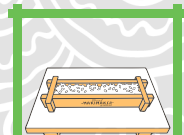
1

Legen Sie den Makimaker auf den vorbereiteten Platz.



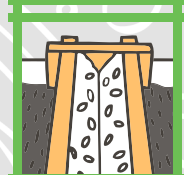
2

Füllen Sie den Hohlraum mit Reis. Bitte nicht stampfen und nicht einpressen, der Reis soll locker im Inneren liegen.



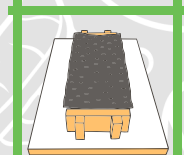
3

Für die Füllung formen Sie im Reis, mit Hilfe eines Holzlöffels, eine V-förmige Rille.



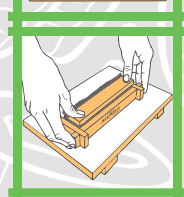
4

Nehmen Sie ein halbes Nori Blatt und positionieren Sie es in der Mitte über den Rahmen von Makimaker.



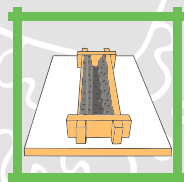
5

Nehmen Sie den Deckel von Makimaker und drücken Sie es vorsichtig mit dem schmalen Teil (zusammen mit Nori Blatt) auf den Reis. Der Deckel sollte 5-6 mm aus dem Makimaker hinausragen.



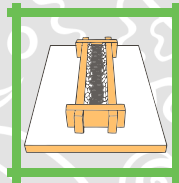
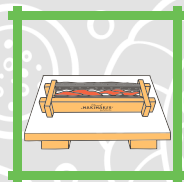
6

Deckel vorsichtig abnehmen. Es ist eine saubere und rechtwinklige Rille für die Füllung entstanden.



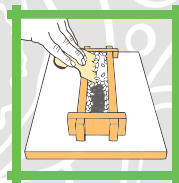
7

Zum Schluss kommt der kreativste Moment. Füllen Sie die entstandene Rille mit Zutaten für die Ihre Sushi Rolle auf (siehe Rezepte oder exklusiv nach eigenem Rezept).



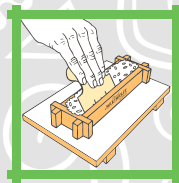
Befeuchten Sie mit Wasser aus dem Reis überstehenden Nori Blatt, um es zu versiegeln.

8



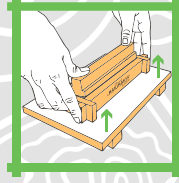
Da es ein Uramaki ist, legen Sie jetzt noch eine Schicht Reis obendrauf, glattstreichen, so dass es mit den Kanten des Rahmens gleich ist und das Nori Blatt vollständig mit Reis bedeckt ist.

9



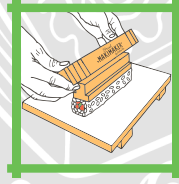
Beim Umdrehen des Rahmens kann eventuell ein Teil des Reises aus dem Hohlraum "herausgedrückt" werden, den füllen Sie wieder bis zum Rand des Rahmens auf.

10



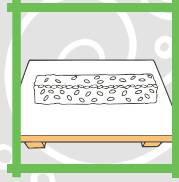
Befeuchten Sie die breite Seite des Deckels mit Wasser und legen Sie auf den Reis. Anschließend mit beiden Händen gleichzeitig leicht auf den Deckel drücken, um so die Rolle zu formen.

11



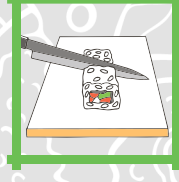
Halten Sie den Deckel mit den Daumen fest. Greifen Sie leicht an den Rahmen von Makimaker, bewegen Sie ihn nach oben und entfernen Sie ihn dann vollständig.

12



Entfernen Sie den Deckel von der Rolle und nach Belieben panieren.

13



Zum Anrichten die Rollen nun in ca. 6 bis 8 Stücke schneiden, dafür ein scharfes Messer nehmen und vor jedem Schnitt leicht befeuchten, so hat man saubere Schnitte und keinen Reis überall an den Rändern der Rolle kleben. Serviert wird mit Ingwer, Sojasauce, Wasabi und guter Laune!

14



**VIEL SPAß BEIM „ROLLEN“
UND GUTEN APPETIT!**

URAMAKI-REZEPTE

Im Japanischen bedeutet Uramaki „von innen gerollt“. Dies ist eine beliebte Form von Rollen, hier liegt der Reis außen und die Zutaten samt Nori-Blatt im Zentrum.

CALIFORNIA

Zutaten:



Nori



Reis



Sushizu Krabbenfleisch (oder Krabbenstäbchen)



Gurke



Avocado



Mayonnaise



Tobiko

Die Avocado schälen und in kleine Streifen schneiden. Die Gurke in kleine Würfel schneiden. Legen Sie das Krabbenfleisch oder die Krabbenstäbchen in die Rille, tragen eine Schicht Mayonnaise auf und bedecken es mit Avocado Streifen und Gurken. Nach der Anleitung einrollen und in Tobiko panieren. Nun ist die Rolle California fertig. Schneiden und servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



URAMAKI-REZEPTE

DRAGON

Zutaten:



Nori



Reis



Sushizu



Lachs



Gurke



Aal



Unagi-Sauce

Gurke und Lachs in Streifen schneiden und in die Rille legen. Formen Sie nach der Anleitung eine Rolle. Obendrauf mit dünnen Scheiben Aal belegen und etwas von Unagi Sauce drüber gießen. Schneiden und servieren Sie mit Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



URAMAKI-REZEPTE

PHILADELPHIA

Zutaten:



Nori



Reis



Sushizu Sauce



Lachs



Avocado



Frischkäse
„Philadelphia“

Die Avocado schälen und in schmale Streifen schneiden. Legen Sie „Philadelphia“ in die Rille hinein, Avocado obendrauf. Nach der Anleitung einrollen. Um Lachs besser in hauchdünne Scheiben zu schneiden, legen Sie ihn vorher kurz in die Gefriertruhe rein. Verteilen Sie die Lachsscheiben auf der Rolle und schneiden Sie es vorsichtig in Stücke auf. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



URAMAKI-REZEPTE



GREEN DRAGON

Zutaten:



Nori



Reis



Aal



Unagi Sauce



Avocado



Weißer
Sesam



Gurke



Masago

Gurke und Aal in Streifen schneiden, in die Rille legen und die Sushizu Sauce darüber geben. Überdies Masago verteilen und entsprechend der Anleitung einrollen. Mit dünnen Avocado Scheiben belegen und mit Sesam bestreuen. Servieren Sie mit Sushizu Sauce, Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



URAMAKI-REZEPTE



RED DRAGON

Zutaten:



Nori



Reis



Aal



Mayonnaise



Lachs



Masago



Gurke

Gurke und Aal in Streifen schneiden und in die Rille legen. Formen Sie eine Rolle, entsprechend der Anleitung. Belegen Sie oben mit dünnen Scheiben Lachs, Masago und Mayonnaise. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.





SUNRISE

Zutaten:



Nori



Reis



Thunfisch



Frischkäse
"Philadelphia"



Lachs



Masago



Avocado

Schälen und schneiden Sie Avocado und Gurke in schmale Scheiben. Füllen Sie die Rille mit „Philadelphia“ Käse und legen dann Avocado und Gurke darauf. Nach der Anleitung einrollen. Lachs und Thunfisch in dünne Scheiben schneiden. Um Lachs besser in hauchdünne Scheiben zu schneiden, legen Sie ihn vorher kurz in die Gefriertruhe rein. Verteilen Sie oben auf der Rolle eine Hälfte Thunfisch und andere Hälfte Lachs. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



URAMAKI-REZEPTE



CALIFORNIA EBI

Zutaten:



Nori



Reis



Garnele



Mayonnaise



Gurke



Masago



Avocado

Avocado schälen und in schmale Streifen schneiden. Gurke in kleine Würfel. Füllen Sie die Rille mit Garnelen, tragen eine dünne Schicht Mayonnaise auf bedecken Sie alles mit Avocado und Gurken. Nach der Anleitung einrollen. Die fertige Rolle in Masago panieren. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



DRAGON MAGURO

Zutaten:



Nori



Reis



Thunfisch



Japanisches
Omelett



Frischkäse
„Philadelphia“



Masago



Gurke

Gurke in kleine Würfel schneiden. Den „Philadelphia“ Käse in die Rille geben, Gurke und Omelett obendrauf. Formen Sie eine Rolle nach der Anleitung. Die Rolle mit dünnen Scheiben Thunfisch und Masago dekorieren. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



URAMAKI-REZEPTE



FLORIDA

Zutaten:



Nori



Reis



Lachs



Frischkäse
„Philadelphia“



Sesam



Masago



Gurke

Gurke schälen und in dünne Streifen schneiden. Frischkäse in die Rille geben, Gurken und Masago darauflegen. Nach der Anleitung einrollen. Lachs und Aal leicht gefroren in dünne Scheiben schneiden. Verteilen Sie auf eine Hälfte Aal und auf der anderen Hälfte Lachs. Mit Sesam bestreuen. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



URAMAKI-REZEPTE



NIKA

Zutaten:



Nori



Reis



Lachs



Frischkäse
„Philadelphia“



Sesam



Masago



Gurke



Japanisches
Omelett

Schneiden Sie die Gurke in Würfel. Eine Schicht Philadelphia, Gurke, Omelett und Lachs in die Rille geben. Nach der Anleitung einrollen. Fertige Rolle in Masago und Sesam panieren. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.





CALIFORNIA GREEN

Zutaten:



Nori



Reis



Garnele



Frischkäse
„Philadelphia“



Gurke



Grün
Tobiko

Schneiden Sie die Gurke in Würfel. Geben Sie „Philadelphia“ in die Rille hinein, dann Gurken Streifen und Garnelen obendrauf. Wickeln Sie die Rolle nach der Anleitung. Fertige Rolle in Tobiko (Grün) panieren. Schneiden und servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.





CALIFORNIA MIT AAL

Zutaten:



Nori



Reis



Aal



Frischkäse
„Philadelphia“



Gurke



Schwarzer
Sesam

Schneiden Sie die Gurke in Würfel. Geben Sie „Philadelphia“ in die Rille hinein, dann Gurken Streifen, Omelett und Aal obendrauf. Nach der Anleitung einrollen. Fertige Rolle in Sesam panieren. Schneiden und servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.





PHILADELPHIA MIT THUNFISCH

Zutaten:



Nori



Reis



Thunfisch



Frischkäse
„Philadelphia“



Gurke

Schneiden Sie die Gurke in Würfel. Geben Sie „Philadelphia“ in die Rille hinein, dann Gurken Streifen obendrauf. Nach der Anleitung einrollen. Mit dünnen Thunfisch Scheiben belegen. Schneiden und servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



URAMAKI-REZEPTE



EBI TAMAGO

Zutaten:



Nori



Reis



Garnele



Japanisches
Omelett



Frischkäse
„Philadelphia“



Masago

Geben Sie „Philadelphia“ in die Rille hinein, dann Garnelen und Masago obendrauf. Nach der Anleitung einrollen. Zum Schluss die fertige Rolle noch einmal in ein Omelett einwickeln. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



URAMAKI-REZEPTE

ALASKA



Zutaten:



Nori



Reis



Lachs



Japanische
Mayonnaise



Sesam



Gurke

Gurken in Würfel schneiden und in die Rille legen. Lachs hinzufügen und eine Schicht japanischer Mayonnaise auftragen. Nach der Anleitung einrollen. Fertige Rolle in Sesam panieren. Schneiden und servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG FÜR FUTOMAKI ROLLE MIT GRAND MAKIMAKER



ZUBEREITUNG VON FUTOMAKI

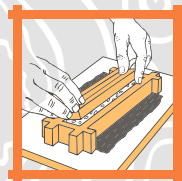
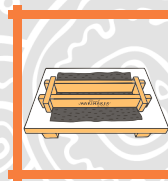
Futomaki oder dicke Rolle ist eine traditionelle Rolle mit einer vielfältigen Füllung, bei der sich Reis innen und das Noriblatt außen befindet.

Vorbereitung:

Gießen Sie Wasser in die Schüssel und fügen Sie etwas Reisessig hinzu. Mit Händen oder einem Pinsel den Makimaker von allen Seiten befeuchten. Dieses Wasser können Sie auch nutzen um Ihre Hände während der Zubereitung zu trinken. Unser Reis wird entsprechend der Kochanleitung gekocht und mit Sushizu gewürzt.

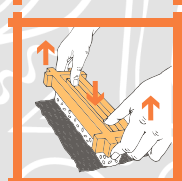
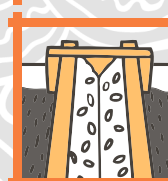
1

Legen Sie die glänzende Seite des Nori Blattes auf ein trockenes Brett. Darauf mit Wasser angefeuchteten Makimaker legen.



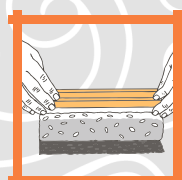
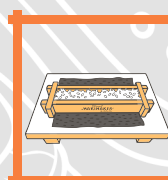
2

Im Essigwasser Hände anfeuchten und kleine Portion Reis in den Rahmen legen. Nicht feststampfen!



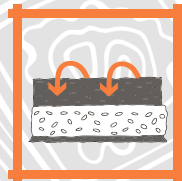
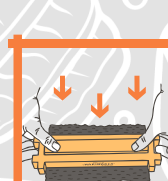
3

Wichtig! Für die Füllung, eine V-Förmige Rille mit Hilfe eines Holzkochlöffels, in den Reis einprägen.



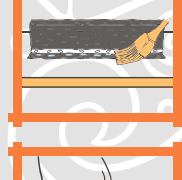
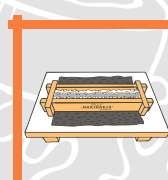
4

Nachdem Sie (den schmalen Teil des Deckels) des Makimaker befeuchtet haben, führen Sie ihn in die vorbereitete Rille ein und drücken Sie ihn in den Reis, jedoch nicht vollständig. Der Deckel sollte 5-6 mm aus dem Rahmen herausragen.



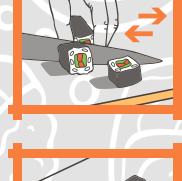
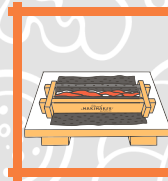
5

Ziehen Sie den Deckel vorsichtig heraus. Es hat sich jetzt eine Rille gebildet. Nun können Sie beginnen diese mit den Leckereien zu füllen.



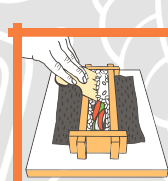
6

Jetzt ist die Füllung dran. Die Rille mit verschiedenen Zutaten dicht und gleichmäßig belegen.



7

Fast geschafft! Nur noch Oberkante mit Reis versiegeln, festdrücken, aber nur bis zur Höhe des Rahmens.



8

Jetzt fängt kulinarische Magie an! Nehmen Sie die breite Seite von dem Deckel, vorher anfeuchten und sehr fest auf den Reis drücken.

9

Drücken Sie fest mit Ihren Daumen auf den Deckel, und heben Sie den Rahmen an, als ob Sie ihn durch die Rolle ziehen würden. Voila!

10

Jetzt den Deckel von der Rolle trennen, eventuell mit Messer helfen.

11

Wickeln Sie die fertige Rolle in ein Noriblatt ein indem Sie die Rolle hin und her rollen.

12

Damit die Rolle wie im guten Restaurant aussieht, müssen sie das Nori Blatt zusammenkleben. Pinsel im Wasser anfeuchten und über die Kante streichen. Die Rolle auf die Naht legen.

13

Die Futomaki Rolle auf 6-8 Stücke in Scheiben schneiden, dabei die Klingel im Wasser anfeuchten.

14

Die Sushi Rolle ist nun fertig! Nur noch auf einen flachen Teller legen. Mit Wasabi, Sojasauce und Ingwer servieren und die Mahlzeit im japanischen Stil genießen!



REZEPTE FUTOMAKI

Auf Japanisch bedeutet Futomaki „dicke Rolle“. Dies ist eine traditionelle Rolle mit vielfältiger Füllung, wo der Reis innen und Nori Blatt außen ist.

YASAI

Zutaten:



Nori



Reis



Sushizu



Salad



Paprika (verschiedene Farben, nach Wunsch)



Mayonnaise



Gurke



Avocado

In die Rille ein Salatblatt und Paprika (schmale Streifen) reinlegen und Mayonnaise dazugeben. Obendrauf kleine gewürfelte Gurke und Avocado zufügen. Nach der Anleitung einrollen und schneiden. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



REZEPTE FUTOMAKI

MIGUMI

Zutaten:



Nori



Reis



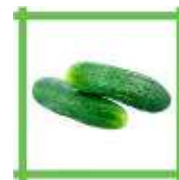
Sushizu



Frischkäse



Tobiko oder
Masago



Gurke



Aal



Lachs

In die Rille Frischkäse reinlegen, obendrein eine Schicht Tobiko oder Masago verteilen. Kleine Würfeln Gurke, in Streifen geschnittenen Aal und Lachs hinzugeben. Die Rolle nach der Anleitung einrollen, schneiden. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



REZEPTE FUTOMAKI

FUTOMAKI MIT LACHS UND GURKE

Zutaten:



Nori



Reis



Sushizu



Lachs



Gurke

Frischen Lachs in Scheiben schneiden (am besten Lachs für 20-30 Minuten in die Gefriertruhe legen, um besser schneiden zu können). Für diese Futomaki Sushi benötigen Sie Lachs in Sushi-Qualität. Fisch und Gurkenstäbchen in die Rille legen und mit Sushizu Sauce beträufeln. Die Sushi Rolle nach der Anleitung einrollen, schneiden. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.

REZEPTE FUTOMAKI

FUTOMAKI MIT GARNELEN

Zutaten:



Nori



Reis



Garnele



Mayonnaise



Gurke



Schnittlauch



Garnelen kochen, abkühlen lassen und schälen. Gurke in Streifen schneiden, Schnittlauch fein hacken. In Streifen geschnittenen Garnelen zusammen mit Mayonnaise, Gurke und Schnittlauch in die Rille legen. Die Rolle nach der Anleitung einrollen und in gleichmäßige Scheiben schneiden, ca. 8 Portionen. Die Sushi Röllchen können Sie mit Sojasauce, Wasabi und Ingwer servieren.



REZEPTE FUTOMAKI

EBI

Zutaten:



Nori



Reis



Garnele



Frischkäse
„Philadelphia“



Japanisches
Omelett



Masago



Gurke

Garnelen kochen, abkühlen lassen und schälen. Gurke in Streifen schneiden. Eine Schicht Philadelphia in die Rille legen und obendrauf eine Schicht Masago auftragen. Japanischen Omelette, Gurkenstreifen und Garnelen hinzufügen. Die Sushi Rolle nach der Anleitung einrollen, schneiden. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



REZEPTE FUTOMAKI

SJAKE

Zutaten:



Nori



Reis



Lachs



Frischkäse
„Philadelphia“



Masago



Gurke



Japanisches
Omelett



Japanisches Omelett, Gurke und Lachs in Streifen schneiden und auf eine Schicht Philadelphia in die Rille legen und obendrauf Schicht Masago auftragen. Die Sushi Rolle nach der Anleitung einrollen, schneiden. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



REZEPTE FUTOMAKI

SURIMI

Zutaten:



Nori



Reis



Surimi



Japanische
Mayonnaise



Masago



Gurke



Paprika



In die Rille schmale Streifen Paprika legen und Mayonnaise dazugeben. Obendrauf Gurkenstreifen und Surimi verteilen. Die Sushi Rolle nach der Anleitung einrollen, schneiden. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



REZEPTE FUTOMAKI

FUTOMAKI MIT FORELLE

Zutaten:



Nori



Reis



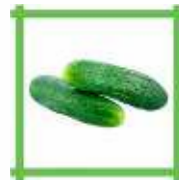
Tigergarnelen



Lachsforelle



Tobiko



Gurke



Frischkäse
"Philadelphia"



Garnelen kochen, abkühlen lassen und schälen. Eine Schicht Philadelphia Frischkäse in die Rille legen, obendrauf Tobiko verteilen. Gurken, Tigergarnelen und Lachs in Streifen schneiden und obendrauf legen. Die Sushi Rolle nach der Anleitung einrollen, schneiden. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



REZEPTE FUTOMAKI

FUTOMAKI MIT LACHS

Zutaten:



Nori



Reis



Tomate



gebackener
Lachs



Hiyashi Wakame
(Algensalat)



Frischkäse



Gebackenen Lachs in Streifen schneiden. In die Rille eine Schicht Frischkäse und obendrauf Wakame legen, Tomatenstreifen und die Lachsstreifen zufügen. Die Sushi Rolle nach der Anleitung einrollen, schneiden. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



REZEPTE FUTOMAKI

FUTOMAKI MIT AAL

Zutaten:



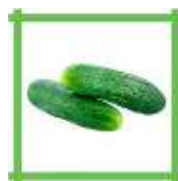
Nori



Reis



Aal



Gurke



Tobiko



Frischkäse



Unagi Sauce



Weißer
Sesam



Weißes Sesam in der Rille verteilen und mit einer Schicht Frischkäse hinzufügen. In Streifen geschnittene Gurke und Aal darauflegen. Auf den Aal etwas Unagi Sauce und Tobiko verteilen. Die Sushi Rolle nach der Anleitung einrollen, schneiden. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



REZEPTE FUTOMAKI

PIKANTE FUTOMAKI MIT THUNFISCH

Zutaten:



Nori



Reis



Thunfisch



Mayonnaise



Chilisaucе

Gurke und Thunfisch in Streifen schneiden. In die Rille Gurke und Mayonnaise legen, Thunfisch dazulegen und beträufeln Sie diesen mit Chilisaucе. Die Sushi Rolle nach der Anleitung einrollen, schneiden. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



REZEPTE FUTOMAKI

TEMPORA FUTOMAKI MIT WILDLACHS UND LACHS

Zutaten:



Nori



Reis



Wildlachs



Lachs



Frischkäse



Gurke



Masago

Legen Sie eine Schicht Frischkäse in die Rille hinein und verteilen Masago drüber. Gurkenstreifen und Lachs- und Wildlachsstreifen hinzufügen. Die Sushi Rolle nach der Anleitung einrollen. Die Großen Rollen im Tempura Teig frittieren. Schneiden und servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



FUTOMAKI MIT GEMÜSE

Zutaten:



Nori



Reis



Paprika



Frischkäse



Gurke

Gurken und Paprika in Streifen schneiden und in der Rille legen und Frischkäse darauf verteilen. Die Sushi Rolle nach der Anleitung einrollen, schneiden. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.

REZEPTE FUTOMAKI

HAUSGEMACHTE ROLLE

Zutaten:



Nori



Reis



Lachs



japanische
Mayonnaise / oder
herkömmliche
Mayonnaise



Roter Barsch



Gurke



Eisbergsalat



Salatstreifen in der Rille verteilen, darauf roten Barsch legen und die Mayonnaise hinzufügen. Die Gurkenstreifen und Lachsstreifen hinzufügen. Die Sushi Rolle nach der Anleitung einrollen, schneiden. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



REZEPTE FUTOMAKI

BANGKOK

Zutaten:



Nori



Reis



Thunfisch



Lachs



Garnele



Jakobsmuschel



Grün
Tobiko

In die Rille den Thunfischstreifen verteilen. Jakobsmuscheln, Garnelen und Lachs (vorher in Streifen schneiden) zufügen. Obendrauf Tobiko Kaviar verteilen. Die Sushi Rolle nach der Anleitung einrollen, schneiden. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG FÜR HAKO MIT GRAND MAKIMAKER



ZUBEREITUNG VON HAKO

Übersetzt aus dem japanischen bedeutet Hako Sushi-zusammen gepresste Sushi. Die Zubereitung ist sehr einfach: die Zutaten werden in Schichten gestapelt, gepresst und in Stücke geschnitten. Auf dieser Weise können verschiedene Geschmäcker zusammen gemischt werden.

1

Die breite Seite des Deckels mit Wasser befeuchten und auf die zuvor übereinandergeschichteten Zutaten legen. Mit beiden Händen gleichzeitig, nicht zu stark, auf den Deckel drücken um die Rolle zusammen zu pressen.



2

Während Sie den Deckel mit beiden Daumen festhalten, greifen Sie seitlich am Rahmen von Makimaker. Bewegen Sie ihn nach oben und entfernen Sie ihn dann vollständig.



3

Entfernen Sie vorsichtig den Deckel von der Hako Sushi. Schneiden Sie es in 4 gleichgroße Teile.



4

Wickeln Sie die Hako Sushi mit einem schmalen Streifen Nori.



GUTEN APPETIT!



HAKO SYAKE

Zutaten:



Nori



Reis



Tobiko



Lachs



Lachs in dünne Scheiben schneiden. Tobiko mit Reis vermischen. Auf den Boden von Makimaker Lachsscheiben auslegen, obendrauf dünne Schicht Reis verteilen. Als letzte Schicht die Tobiko Reismischung verteilen. Weiter nach der Anleitung verfahren. Servieren Sie Hako Syake mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.

HAKO UNAGI

Zutaten:



Nori



Reis



Sesam



geräucherter
Aal



Tobiko

Den geräucherten Aal in dünne Scheiben schneiden. Mischen Sie Tobiko mit Reis. Legen Sie geräucherte Aalscheiben am Boden der Form aus. Oberhalb Aales eine dünne Schicht Reis verteilen. Darauf eine Mischung aus Reis und Tobiko legen. Weiter nach der Anleitung verfahren. Servieren Sie Hako Unagi mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



PHILADELPHIA HAKO

Zutaten:



Nori



Reis



Sesam



Lachs



Frischkäse
„Philadelphia“

Lachs in dünne Scheiben schneiden. Als Erstes Noriblatt auslegen und eine Schicht Reis verteilen. Darauf kommen die Lachscheiben, Frischkäse und als letztes eine weitere Schicht Reis. Sesam darüber streuen. Weiter nach der Anleitung verfahren. Servieren Sie Hako mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.

HAKO DRAGON

Zutaten:



Nori



Reis



geräucherter
Aal



Tobiko



Frischkäse
„Philadelphia“

Räucheraal in dünne Scheiben schneiden. Als Erstes Noriblatt auslegen und eine dünne Schicht Reis drauf verteilen. Anschließend kommen die Aalscheiben und wieder eine dünne Schicht Reis. Im Anschluss Frischkäse und ein wenig Tobiko verteilen. Oben eine weitere Schicht Reis legen. Weiter nach der Anleitung verfahren. Servieren Sie Hako Dragon mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



CALIFORNIA HAKO

Zutaten:



Nori



Reis



Tobiko



Avocado



Frischkäse
„Philadelphia“



Krabbe



Avocado in dünne Scheiben schneiden. Auf dem Boden der Form Nori Blatt auslegen und eine Schicht Reis verteilen. In die Mitte kommen Avocado-Scheiben, Philadelphia Frischkäse und Krabbenfleisch. Eine weitere Schicht Reis darauflegen, diesen ein wenig zusammendrücken. Oben eine Schicht Tobiko verteilen und wieder ein wenig zusammendrücken. Weiter nach der Anleitung verfahren. Servieren Sie California Hako mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



GUNKAN



NIGIRI

MINI MAKIMAKER



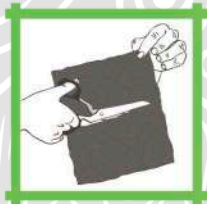
NORIMAKI



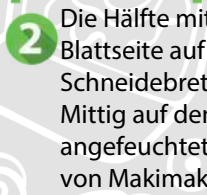
HOSOMAKI



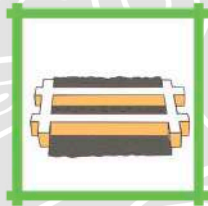
SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG



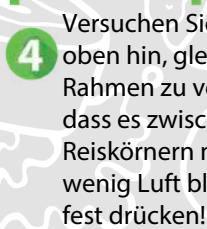
1 Nehmen Sie das Noriblatt und schneiden Sie es entlang der breitesten Seite mit einer Küchenschere ab.



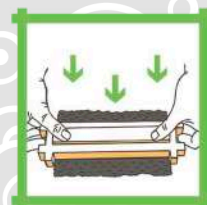
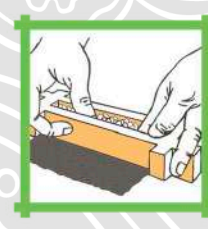
2 Die Hälfte mit der glatten Blattseite auf ein trockenes Schneidebrett legen. Mittig auf den Noriblatt angefeuchteten Rahmen von Makimaker legen.



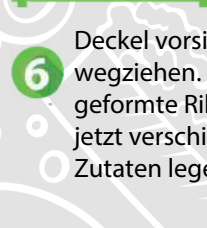
3 Die Hände mit kaltem Essigwasser befeuchten, überschüssiges Wasser abschütteln. Mit den Fingern eine kleine Mengen Reis, ohne es zu stopfen, vorsichtig im Rahmen verteilen.



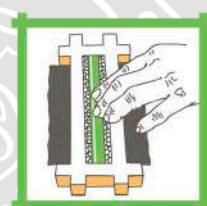
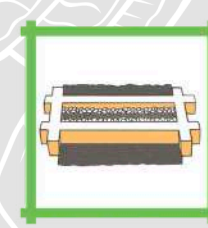
4 Versuchen Sie den Reis bis oben hin, gleichmäßig im Rahmen zu verteilen, so dass es zwischen den Reiskörnern noch ein wenig Luft bleibt. Nicht zu fest drücken!



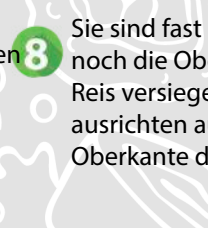
5 Um eine Rille im Reis für die Füllung zu schaffen, nehmen Sie den Deckel von Makimaker und befeuchten Sie das schmale Teil mit Wasser. Drücken Sie mit dem Deckel und auf das Reis.



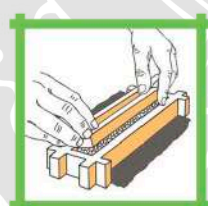
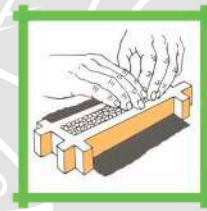
6 Deckel vorsichtig wegziehen. In die geformte Rille kann man jetzt verschiedene Zutaten legen.



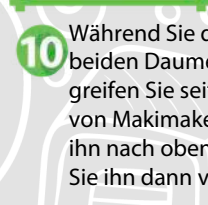
7 Da HOSOMAKI eher die einfache Sushi Art ist, kommen da nur maximal zwei Zutaten rein.



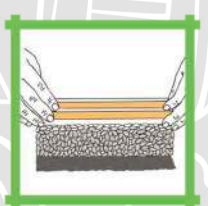
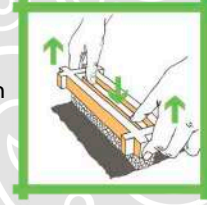
8 Sie sind fast am Ziel! Nur noch die Oberkante mit Reis versiegeln. Flach ausrichten auf die Oberkante des Rahmens.



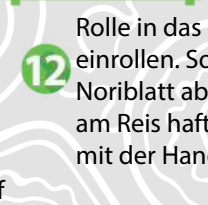
9 Bald beginnt der kulinarische Zauber! Nehmen Sie den Deckel, befeuchten diesen mit Wasser und drücken ganz fest auf den Reis.



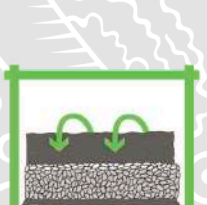
10 Während Sie den Deckel mit beiden Daumen festhalten, greifen Sie seitlich am Rahmen von Makimaker. Bewegen Sie ihn nach oben und entfernen Sie ihn dann vollständig.



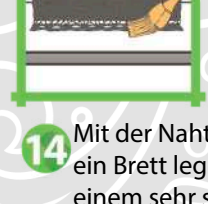
11 Jetzt nur noch den Deckel von der fast fertigen Rolle trennen. Vorsichtig anheben, eventuell mit einem Messer nachhelfen.



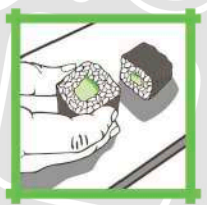
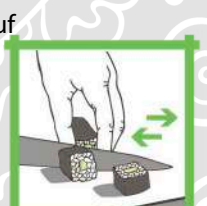
12 Rolle in das Noriblatt einrollen. Sollte das Noriblatt abstehen oder am Reis haften, noch mal mit der Hand einrollen.



13 Damit Die Rolle wie in einem Sushi Restaurant aussieht, noch mal die Kanten vom Nori Blatt mit Wasser versiegeln.



14 Mit der Naht nach unten auf ein Brett legen und mit einem sehr scharfen, feuchten Messer vorsichtig mit Sägebewegungen in acht Stücke schneiden.



15 Die Sushi Rolle ist fertig! Auf einem flachen Teller mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce servieren. Genießen Sie das köstliche Essen im japanischen Stil mit Ihrer Familie oder Freunden!



LEICHTE ROLLE MIT GURKE

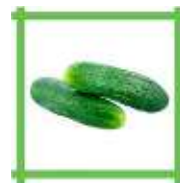
Zutaten:



Nori



Reis



Gurke



Sushizu



Sesam

Schneiden Sie die Gurke in 7-10 mm dicke, gleichmäßige Streifen. Wenn die Gurke eine harte Schale hat, entfernen Sie diese. Die Rille mit Sesam bestreuen, Gurke reinlegen und wieder mit Sesam bestreuen. Weiter nach der Anleitung verfahren. Eine durchschnittlich große Gurke reicht in der Regel für 3-5 Rollen.

EINE ROLLE WIE VOM HIMMEL

Zutaten:



Nori



Reis



Sushizu



Aal

Aal in der Sushizu Sauce marinieren. Sollte der Aal noch gefroren sein, ist es nicht notwendig diesen aufzutauen. In einem gefrorenen Zustand lässt er sich noch besser in Scheiben schneiden. Den geschnittenen Aal in die Rille legen, mit Sushizu Sauce beträufeln und diese dann wieder mit Reis verschließen. Weiter nach der Anleitung verfahren. Übrigens Sesam passt sehr gut zu Aal.

ZARTE ROLLE MIT LACHS

Zutaten:



Nori



Reis



Sushizu



Lachs

Für diese Rolle benötigen Sie Lachs in Sushi-Qualität. Schneiden Sie den Lachs in Streifen durch die Fasern und um das Schneiden zu erleichtern, für eine halbe Stunde ins Gefrierfach legen. Den geschnittenen Lachs in die Rille legen. Weiter nach der Anleitung verfahren.



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG



ZURBEREITUNG VON NIGIRI

Nigiri sind meist längliche Reisblöcke, auf denen frischer Fisch oder Meeresfrüchte liegen.

1 Stellen Sie den Rahmen von MAKIMAKER auf den vorbereiteten Platz.



Jetzt nur noch den Deckel vom Reis trennen. Vorsichtig anheben, eventuell mit einem Messer nachhelfen. Schneiden Sie den Reisblock in 4 gleichgroße Teile.

5

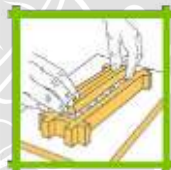
2 Innenraum mit Reis füllen, fest eindrücken.



Auf eine Fischscheibe oder Meeresprodukt etwas Wasabi darauf verstreichen.

6

3 Befeuchten Sie die breite Seite des Deckels mit Wasser und legen diesen auf den Reis. Dann drücken Sie den Deckel mit beiden Händen gleichzeitig, nicht zu fest, auf den Reis.



Nehmen Sie einen kleinen Reisblock und legen Sie eine Fischscheibe oder Meeresprodukt mit Wasabi darauf.

7

4 Während Sie den Deckel mit beiden Daumen festhalten, greifen Sie seitlich am Rahmen von Makimaker. Bewegen Sie ihn nach oben und entfernen Sie ihn dann vollständig.



Pressen Sie beides etwas zusammen, aber achten Sie dabei darauf, dass der Reis seine Form behält.

8



Bei Bedarf: Den „Reisblock“ mit einem schmalen Noriblatt umwickeln.

9

GUTEN APPETIT!



NIGIRI MIT LACHS

Zutaten:



Nori



Reis



Lachs



Wasabi



Lachsfilet gründlich mit kaltem Wasser abspülen und abtrocknen. Schneiden Sie das Lachsfilet leicht schräg durch die Fasern in möglichst flache, etwa 2,5 x 4,5 cm große Stücke. Weiter nach der Anleitung verfahren. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.

NIGIRI MIT THUNFISCH

Zutaten:



Nori



Reis



Thunfisch



Wasabi



Thunfisch gründlich mit kaltem Wasser abspülen und abtrocknen. Schneiden Sie das Thunfischfilet leicht schräg durch die Fasern in möglichst flache, etwa 2,5 x 4,5 cm große Stücke. Weiter nach der Anleitung verfahren. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



NIGIRI MIT AAL

Zutaten:



Nori



Reis



Aal



Wasabi



Den Aal gründlich abspülen und gut abtrocknen, der Länge entlang halbieren. Leicht schräg durch die Fasern in möglichst flache, etwa 2,5 x 4,5 cm große Stücke. Weiter nach der Anleitung verfahren. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.

NIGIRI MIT BARSCH

Zutaten:



Nori



Reis



Barsch



Wasabi



Das Barschfilet abspülen und gut abtrocknen. Schneiden Sie das Filet leicht schräg durch die Fasern in möglichst flache, gleichgroße etwa 2,5 x 4,5 cm große Stücke. Weiter nach der Anleitung verfahren. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



NIGIRI MIT GARNELEN



Zutaten:



Nori



Reis



Garnele



Wasabi

Rohe Garnelen gründlich waschen, Köpfe entfernen. Die Garnelen bei schwacher Hitze in siedendem Salzwasser 4 bis 5 Minuten garen. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Die Garnelen, bis auf das Schwanzsegment, aus den Schalen lösen. Vom Rücken her den dunklen Darm entfernen. Von der Bauchseite her aufschlitzen, aber nicht ganz. Die beiden Hälften sollen noch jeweils etwa 1 cm zusammenhängen. Weiter nach der Anleitung verfahren. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG



ZUBEREITUNG VON GUNKAN

Gunkan (zu dt. Schiffchen) ist Reis mit verschiedenen Füllungen, eingerollt in Nori Blatt

1

Nori Blätter in 4 cm lange Streifen schneiden.



2

Nori Blätter in 4 cm lange Streifen schneiden.



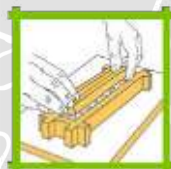
3

Innenraum mit Reis füllen, fest eindrücken.



4

Befeuchten Sie die breite Seite des Deckels mit Wasser und legen diesen auf den Reis. Dann drücken Sie den Deckel mit beiden Händen gleichzeitig, nicht zu fest, auf den Reis.



5

Während Sie den Deckel mit beiden Daumen festhalten, greifen Sie seitlich am Rahmen von Makimaker. Bewegen Sie ihn nach oben und entfernen Sie ihn dann vollständig.



6

Jetzt nur noch den Deckel vom Reis trennen. Vorsichtig anheben, eventuell mit einem Messer nachhelfen. Schneiden Sie den Reisblock in 4 gleichgroße Teile.



7

Nori Streifen wie eine Manschette um jedes Reisblock legen, sodass sich die Enden überlappen. Als Klebstoff je ein einzelnes Reiskorn zwischen Rolle und loses Ende geben und andrücken. Überstehende Nori-Streifen mit einer Schere abschneiden.



8

Gunkan mit der Füllung füllen. Mit Soja Sauce, Ingwer und Wasabi servieren.



GUTEN APPETIT!



REZEPTE GUNKAN



Zutaten:



Nori



Reis



Kimchi Sauce



Lachs



Mayonnaise



Tobiko

Das Lachsfilet in ca. 5 mm große Würfelchen schneiden. Würzige Kimchi Sauce, Mayonnaise und Tobiko vermischen und Lachs dazugeben. Die Masse ca. 10 Minuten marinieren lassen. Nach der Anleitung die Gunkan vorbereiten, die zubereitete Masse darauf portionieren. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.

HIYASHI GUNKAN



Zutaten:



Nori



Reis



Hiyashi
Wakame

Nach der Anleitung die Gunkan vorbereiten, die Hiyashi Wakame darauf portionieren. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer. Guten Appetit!

GUNKAN MIT KAVIAR



Zutaten:



Nori



Reis



Tobiko

Nach der Anleitung die Gunkan vorbereiten, Tobiko darauf portionieren. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer. Guten Appetit!



GUNKAN MIT THUNFISCH

Zutaten:



Nori



Reis



Kimchi Sauce



Thunfisch



Mayonnaise



Tobiko



Das Thunfischfilet in ca. 5 mm große Würfelchen schneiden. Würzige Kimchi Sauce, Mayonnaise und Tobiko vermischen und Thunfisch dazugeben. Die Masse ca. 10 Minuten marinieren lassen. Nach der Anleitung die Gunkan vorbereiten, die zubereitete Masse darauf portionieren. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.

GUNKAN MIT AAL

Zutaten:



Nori



Reis



Kimchi Sauce



Aal



Mayonnaise



Tobiko-Kaviar



Den Aal in ca. 5 mm große Würfelchen schneiden. Würzige Kimchi Sauce, Mayonnaise und Tobiko vermischen und Aal dazugeben. Die Masse ca. 10 Minuten marinieren lassen. Nach der Anleitung die Gunkan vorbereiten, die zubereitete Masse darauf portionieren. Servieren Sie mit Sojasauce, Wasabipaste und eingelegtem Ingwer.





GEBRAUCHSANWEISUNGEN

✓ Halten Sie den Makimaker vor jedem Gebrauch einige Sekunden lang unter fließendem, kaltem Wasser - dies verhindert die Anhaftung von Reis und erleichtert den Prozess der Zubereitung der Rollen.

✓ Damit der Reis nicht immer an den Fingern und Makimaker klebt, können die Finger zwischendurch mit Wasser benetzt werden. Hierfür verwendet man am besten das Schälchen mit Wasser, das man sich vorab bereitgestellt hat.

✓ Waschen Sie den Makimaker nach Gebrauch mit Wasser ab, wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch ab und trocknen Sie ihn einige Stunden bei Raumtemperatur.

✓ Verwenden Sie keine Reinigungsmittel zum Waschen des Produkts.



VORSICHTSMASSNAHMEN

Makimaker besteht aus natürlichem Hartholz. Bei Kontakt mit Wasser können sich kleinste Späne und Grate auf der Oberfläche von Makimaker bilden. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen, vorsichtig zu sein. Bei Feststellung: die Oberfläche von Makimaker mit feinem Schleifpapier zu glätten.

Nicht empfohlen: Trocknen Sie Makimaker nicht in der Nähe von starken Wärmequellen, wie einer Heizung. Dies kann zur Verformung des Produkts führen.

Waschen Sie das Produkt nicht in der Spülmaschine. Wenn sich Makimaker längere Zeit im Wasser befindet, kann es dazu führen, dass das Produkt sich verformt.



ZUBEREITUNG VON ROLLEN AUF TRADITIONELLE ART

ROLLE « DRAGON »

Zutaten: kleine Gurken, Avocado, Zitrone, Nori Blätter, Sushi-Reis, Garnelen Tempura, Tobiko, Aal, pikanter Mayo, Unagi-Sauce, schwarzer Sesam.

Gurke längs in Viertel schneiden. Die Samen entfernen und längs halbieren. Avocado mit einem Messer halbieren, den Kern entfernen und die Frucht schälen. Avocado der Breite nach in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben sollten so dünn sein, dass sie später auf der Rolle liegen bleiben und sich der Form anpassen. Sie die Bambusmatte mit Frischhaltefolie ein und legen Sie die Hälfte des Nori-Blattes mit der glänzenden Seite nach unten. Benetzen Sie Ihre Hände mit Essigwasser und verteilen Sie 1/2 Tasse Sushi-Reis auf dem Nori-Blatt. Dabei an der Seite, in deren Richtung gewickelt werden soll, 1 cm Rand frei lassen. Den Reis mit Frischhaltefolie zudecken und umdrehen, so dass das Nori-Blatt oben liegt. Legen Sie die zuvor zubereiteten Garnelen Tempura, Gurkenstreifen, Tobiko und den Aal an das untere Ende des Nori-Blattes. Nach Wunsch mit Unagi Sauce würzen. Wickeln Sie das Nori-Blatt, mit dem Reis vom unteren Ende fest mit der Bambusmatte über die Füllung. Auf die Rolle die Avocado Scheiben fein sauberlich überlappend auflegen und anschließend mit Frischhaltefolie bedecken. Legen Sie die Bambusmatte über die Rolle und drücken Sie die Rolle fest zusammen. So viel Druck auf die Rolle geben, dass sich die Avocado Scheiben um diese formen. Die fertige Rolle mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die fertige Rolle in acht gleichgroße Stücke mit einem sehr scharfen Messer schneiden. Auf jedes Stück Sushi Tobiko, pikante Mayonnaise und schwarze Sesamkörner verteilen.

DICKE SUSHI ROLLE

Zutaten: Nori, eingelegter roter Ingwer, Sushi-Reis, Sushi-Essig, Gewürzter Shiitake & Kanpyo, japanisches Omelette, Mitsuba (japanische Petersilie), Aal, kleine Gurken, Sakura Denbu (gefärbter Weißfisch)

Je nach Geschmack die Füllung wählen. Das Gemüse in ca. 1 cm dicke Streifen und den Fisch in bleistiftdicke Stücke schneiden. Reissessig und Wasser in einer kleinen Schüssel vermengen (¼ Tasse Wasser und 2 Teelöffel Reissessig). Eine Bambusmatte auf die Arbeitsfläche legen, ein Noriblatt mit der glänzenden Seite nach unten, darauflegen. Die Hände in das Essigwasser tauchen, damit der Reis nicht daran klebt. Reis auf dem Noriblatt verteilen. Oben einen 2 cm breiten Streifen frei lassen. Den Reis in der Mitte mit etwas Wasabipaste bestreichen, dabei nicht übertreiben. Einen Streifen Fisch, Ihrer Wahl auf den mit Wasabi bestrichenen Reis legen. Beidseitig mit Gemüsestreifen oder Pilzen einrahmen. Das vordere Ende der Bambusmatte anheben und langsam mit dem Aufrollen beginnen. Dabei die Füllung mit Mittel-, Ring- und kleinem Finger an ihrem Platz halten. Soweit aufrollen, dass das Ende des Nori-Blattes auf die Reiskante trifft. Beim formen der Rollen einen leichten Druck ausüben. Mit ein paar Tropfen Wasser den Noriblatt versiegeln. Schneiden Sie die Rolle auf Ca. 10-12 Stücke und servieren Sie es mit Ingwer, Wasabi und Soja Sauce auf einem flachen Teller.





iSottcom



isottcom@gmail.com

