Sushi von lindo

Mengen für 10 Personen

Quelle: migusto

Gewürze: Ingwer, Sesam

1.5 Liter Wasser	
2.5 Liter Essig	Reisessig
50 g Zucker	mit Reisessig und wenig Salz zusammen köcheln lassen, bis Zucker sich aufgelöst hat. dann zum Reis dazu geben.
3.0 g Gurken	Stück nicht gramm
2.0 g Avocado	Stück nicht gramm
3.0 Stück Rüebli	
150 g Lachs	in Sushi-Qualität
150 g Thunfisch	in Sushi-Qualität
1.0 dl Sojasauce	
300 g Räucherlachs	
1.0 kg Risottoreis	(Sushi-Reis nehmen) mit Wasser abspühlen und aufkochen, von Herd nehmen und 20min quellen lassen.

Man braucht noch 25 Nori-Blätter

Sushi-Reis kochen und danach Nori-Blätter mit der Füllung rollen.