

BLUNZN MAKI BLUNZN AUF JAPANISCH



BIERTIPP:

Rieder Bayrisch Märzen



ZUTATEN

Sushi-Reis

1 Tasse Sushi-Reis (ca. 250 g)
3 EL Sushi-Essig
2 EL Zucker
1 EL Salz

Blunzn Maki

250 g Blunzn (Blutwurst)
50 g Grammeln
Wasabi-Paste (nach Geschmack)
Salz, Cayenne-Pfeffer
4 Stück Noriblätter
100 g Tempuramehl
50 g gemahlene Kürbiskerne
80 ml Wasser
Pflanzenfett, zum Frittieren
50 g geriebener Kren
100 g Rotkraut fein geschnitten
50 ml Sushiessig
2 EL Preiselbeeren
10 g frischer Ingwer fein gerieben
etwas Zucker und Salz

ZUBEREITUNG

Sushi-Reis

Für die Blunzn-Maki den Reis gut waschen und in kaltem Wasser mindestens eine Stunde quellen lassen. Den Reis in 300 ml Wasser aufkochen und 10 Minuten auf kleiner Stufe weiter köcheln lassen. Danach in eine Schale füllen und auskühlen lassen. Essig mit Zucker und Salz einmal aufkochen lassen, danach sofort unter den Reis rühren.

Blunzn Maki

Die Blutwurst durch den Fleischwolf drehen. Die Grammeln beimischen, mit Wasabi, Salz, Cayenne-Pfeffer würzen und zu Stangen formen.
Auf ein Noriblatt etwas Reis verteilen, die Blunzn mittig platzieren und dann die Maki fest einrollen.
Aus Wasser, Kürbiskerne, Tempuramehl und etwas Salz einen Backteig bereiten und die Makis durchziehen und kurz im heißen Pflanzenfett frittieren. Die Blunzn-Maki mit einem scharfen Messer in ca. 2,5–3 cm dicke Scheiben schneiden.

Das Rotkraut mit Sushiessig, Preiselbeeren, Ingwer, Salz und Zucker marinieren. Die Blunzn Maki auf dem Rotkraut anrichten, mit Kren garnieren und servieren.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

