Artikel vom 10.09.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 11:12 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gewaffeltes-sushi

Gewaffeltes Sushi



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 4 Portionen):

Waffeln:

250 g Sushi-Reis

100 ml Reisessig

2 TL Zucker

1 TL Salz

3 Eier Größe M

etwas Fett für das Waffeleisen

Beispiele für Beläge:

Avocado

Limettensaft

Mango

Gurke

Karotte

geräucherter Lachs

frischer Lachs in Sushi-Qualität

Thunfisch frisch oder aus der Dose

eingelegter Ingwer

Chiliflocken

Mayonnaise

Sriracha-Soße

Sesam

Wasabi Nüsschen

Nori Pulver oder klein geschnittene Nori Blätter

Sojasoße

Zubereitung:

Den Reis waschen, bis das Wasser klar ist. Dann im Verhältnis 1:2 mit Wasser in einem Topf aufkochen lassen, umrühren und bei geschlossenem Deckel und kleinster Hitze 15 Minuten garen. Danach den Topf vom Herd nehmen, den Reisessig einrühren und statt des Deckels mit einem Tuch abdecken und den Reis vollständig auskühlen lassen. Dann mit den Gewürzen und den Eiern vermengen und in einem gefetteten belgischen Waffeleisen in vier Portionen ausbacken. Wer die fertigen Waffeln zerteilen möchte, macht dies am besten mit einem feuchten Messer, da der Reis klebt.

Obst und Gemüse in feine Streifen schneiden, Mayonnaise und Sriracha-Soße im Verhältnis 3:1 verrühren. Avocado in Stücke schneiden und mit Limettensaft mischen. Wasabi Nüsschen klein hacken. Fisch in Stücke teilen. Alle Beläge in einzelnen Schüsselchen anrichten. Sojasoße zum Dippen im Verhältnis 1:4 mit Wasser verdünnen, damit es nicht zu salzig wird. Die Waffeln mit den Beilagen servieren, so dass sich jeder seine Kombination selbst zusammenstellen kann. Nori gibt dabei zusammen mit dem Reis den typischen Sushi-Geschmack.

Kathrin Fries