

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Auf dem Asia-Trip

- 4 Grundrezept: Sushireis kochen
- 5 Reiskochen für Profis
- 6 Grundrezept: Nigiri formen
- 7 Grundrezept: Hoso-Maki rollen
- 58 Zutaten von A–Z
- 64 Pikant Eingelegtes

Umschlagklappe hinten:

Fischkauf mit gutem Gewissen
Mehr als Sojasauce

8 GANZ KLASSISCH

- 10 Veggie-Nigiri
- 12 Hamachi-Nigiri
- 13 Nigiri mit Avocado
- 14 Nigiri mit Garnelen
- 16 Calamari-Nigiri
- 17 Nigiri mit mariniertem Makrele
- 18 Tamago-Nigiri
- 20 Gunkan mit Räucherfisch
- 21 Gunkan mit Avocado und Kaviar
- 22 Lachs-Maki
- 23 Spinat-Maki

24 XL-ROLLEN

- 26 California Roll
- 28 Futo-Maki mit Tofu und Melone
- 30 Ura-Maki mit gegrilltem Karpfen
- 32 Sprossen-Ura-Maki
- 32 Gurken-Ura-Maki
- 33 Ura-Maki mit Entenbrust
- 33 Ura-Maki mit Tobiko
- 34 Ura-Maki mit Lachs und Spargel

36 EASY SUSHI

- 38 Te-Maki California Style
- 40 Te-Maki mit Tempura-Gemüse
- 42 Te-Maki mit Tempura-Garnelen
- 43 Te-Maki mit Knusperhuhn
- 44 Sardinen-Oshi
- 46 Teriyaki-Oshij mit Räucherforelle
- 47 Oshi mit Yakitori-Hühnchen
- 48 Muschel-Chirashi
- 49 Großes Veggie-Chirashi

50 FREESTYLE SUSHI

- 52 Räucherlachs-Te-Mari
 - 54 Teriyaki-Tintenfisch-Sushi
 - 55 Te-Mari mit Miso-Möhren
 - 56 Sushiwürfel
-
- 60 Register
 - 62 Impressum