



# ZITRONENREIS

Er ist der vielseitigste Frushireis und passt zu beinahe allen Obstsorten. Je nach Sorte ist eine Portion ausreichend um zwei bis vier Frushi-Rezepte zuzubereiten.

## ZUBEREITUNG

ERGIBT 1 PORTION

Den Reis waschen. Ihn dazu in eine Schüssel geben, soviel Wasser zugeben, dass er etwa zwei Finger breit mit Wasser bedeckt ist und mehrmals umrühren. Wenn das Wasser milchig trüb erscheint, den Reis in ein feines Sieb abgießen und kurz unter fließendem Wasser abspülen.

Den gewaschenen Reis nochmals mit zwei Finger breit Wasser bedecken und 30 Minuten quellen lassen. Anschließend wieder in ein feines Sieb abgießen.

Den Reis mit 200 ml Wasser in einen Topf geben und auf höchster Stufe erhitzen. Sobald das Wasser zu köcheln beginnt, auf schwache Hitze schalten und mit geschlossenem Deckel 15 Minuten auf der heißen Platte stehen lassen. Anschließend den Topf von der Platte ziehen und weitere 5 bis 10 Minuten verschlossen stehen lassen.

Den fertigen Reis zum Abkühlen in eine große Schüssel geben.

In einem kleinen Topf Zucker und Zitronensaft erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Zucker-Saft-Mischung sorgfältig mit dem Reis vermischen.

Den Reis in der Schüssel flach ausstreichen, damit er kurz abkühlen und trocknen kann. Wenn er höchstens lauwarm ist und sich keine Flüssigkeit mehr am Boden der Schüssel befindet, ist er bereit zur Verarbeitung.

## ZUTATEN

200 g Sushireis  
50 ml Zitronensaft  
40 g Zucker

## HINWEISE

Als Variation kann der Zitronensaft auch durch andere Zitrussäfte ersetzt werden. Dabei entsprechend der enthaltenen Säure weniger Zucker verwenden.

Bei Verwendung eines Reiskochers den Reis mit der angegebenen Flüssigkeitsmenge in den Reiskocher geben und gemäß Geräteanleitung kochen. Anschließend in eine große Schüssel zum Abkühlen geben und wie bei der Topf-Methode weiter verfahren.