



Zutaten

- für 4 Personen als Mahlzeit
- 250 g Rundkorn-Klebe-Reis (Mochireis)
- 1 Msp Salz
- 2 grosse Tassen Wasser
- Füllung:
- Azukipaste (Paste aus kleinen roten Sojabohnen)
- zum Umwickeln:
- Noristreifen
- Frittieröl

Zubereitung

1. Klebereis, Salz sowie Wasser aufkochen und bei schwacher Hitze köcheln, bis der Reis weich ist, durch den Fleischwolf drehen oder mit einem Holzstößel stampfen, bis er sehr weich und klebrig ist.
2. Die Reismasse mit einem Esslöffel portionieren, das heisst Klösse abstechen, die Masse etwas flach drücken, wenig Bohnenpaste darauf geben, Krokettten oder Kugeln formen, mit den angefeuchteten Noristreifen umwickeln.
3. Im Öl frittieren.

Tipp:

Mit frisch geriebenem Meerrettich und Sojasauce servieren.

Nori:

Der Geschmack der schwarzglänzenden Blätter erinnert an rauchigen Tee und getrocknete Pilze. Die verschiedenen Varianten der Rotalge Porphyra werden zwischen Oktober und April in den kalten Ozeanen geerntet. Die Algen werden frisch und getrocknet aus Japan importiert.