

Sushezi Anleitung

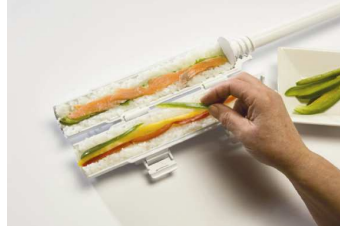
Anwendung (Beispiel für Maki-Rollen):



Öffnen Sie den Sushezi und fetten die Innenseiten leicht ein. Feuchten Sie die Hände an, damit der Reis nicht an Ihren Händen kleben bleibt. Setzen Sie die Stange in das Gewinde ein. Befüllen Sie beide Hälften des Sushezi jeweils mit ½ Becher Sushi-Reis.



Drücken Sie nun die Stange auf beiden Seiten des Sushezi in den Reis, so dass eine Vertiefung zur Befüllung der Zutaten entsteht. Achten Sie darauf, dass dabei die Endplatte der Stange an der Gewindeseite anliegt.



Setzen Sie die Stange jetzt wieder in das Gewinde ein. Befüllen Sie nun Ihren Sushezi, indem Sie die gewünschten Zutaten in die zuvor vorbereiteten Vertiefungen auf jeder Seite des Sushezi geben.



Bringen Sie Ihren Sushezi nun in eine V-Position, um ihn dann vorsichtig zu schließen. Damit vermeiden Sie, dass einzelne Zutaten beim Zuklappen heraus fallen. Schließen Sie nun die beiden Laschen des Sushezi.



Stecken Sie die Endkappe auf; achten Sie dabei auf die Markierungen an Kappe und Sushezi. Drehen Sie die Endkappe um den Sushezi zu schließen.



Halten Sie den Sushezi in einer Hand und drehen den Knopf im Uhrzeigersinn (ca. 5 Umdrehungen), damit der Sushi-Reis die perfekte Konsistenz erhält.



Legen Sie ein Nori-Blatt mit der glänzenden Seite nach unten auf eine ebene Unterlage. Entfernen Sie die Endkappe des Sushezi und drücken die Reis-Rolle nun mit Hilfe der Stange auf das Nori-Blatt aus.

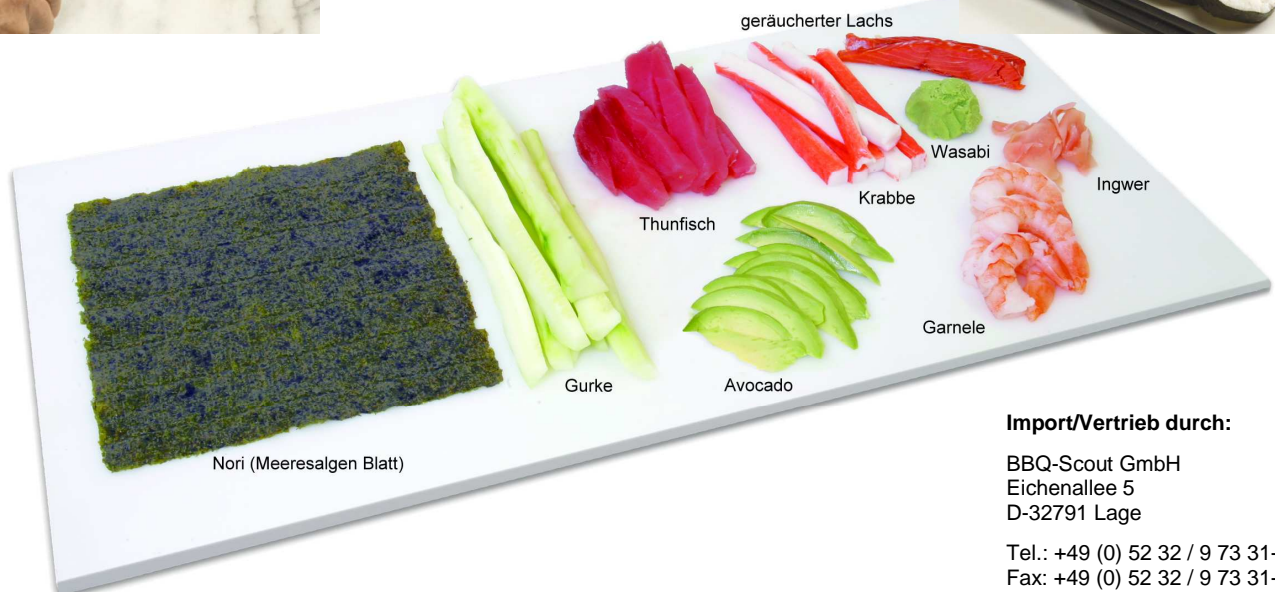


Wickeln Sie nun das Nori-Blatt um die Reis-Rolle. Feuchten Sie dazu das Nori-Blatt an der überlappenden Fläche etwas an, um sicherzustellen, dass es fest haftet.



Tipps für beste Ergebnisse:

Warten Sie ca. 10 - 15 Minuten bevor Sie die Sushi-Rolle schneiden, damit das Nori-Blatt zunächst einweichen kann. Verwenden Sie ein scharfes Messer und feuchten Sie die Klinge vor jedem Schnitt an. Reinigen Sie den Sushezi nach jeder Anwendung.



Import/Vertrieb durch:

BBQ-Scout GmbH
Eichenallee 5
D-32791 Lage

Tel.: +49 (0) 52 32 / 9 73 31-0
Fax: +49 (0) 52 32 / 9 73 31-11
www.bbq-scout.de

Sushezi Anleitung

Methoden zum Kochen von Sushi-Reis:

Absorptionsmethode

1. Bringen Sie 1 ½ Becher Wasser (360 ml) mit einem Becher Reis (210 gr.) in einem Topf zum kochen, rühren Sie dabei gelegentlich um.
2. Reduzieren Sie die Hitze, schließen Sie den Topf mit einem Deckel und lassen Sie den Reis ca. 12 bis 14 Minuten köcheln.
3. Nehmen Sie den Topf von der Kochplatte und lassen Sie den Reis bei geschlossenem Deckel für ca. 5 bis 10 Minuten stehen.
4. Geben Sie jetzt die weiteren Zutaten (siehe unten) zum Reis.

Schonende Kochmethode

1. Bringen Sie 6 bis 8 Becher Wasser (ca. 1 ½ Liter) mit einem Becher Reis (210 gr.) in einem Topf zum kochen, rühren Sie dabei gelegentlich um.
2. Reduzieren Sie die Hitze and lassen Sie den Reis im Topf ohne Deckel ca. 12 bis 14 Minuten köcheln.
3. Schütten Sie das restliche Wasser vorsichtig aus dem Topf.
4. Lassen Sie den Reis ca. 10 Minuten abkühlen, bevor Sie die Zutaten (siehe unten) hinzufügen.

Zubereitung in der Mikrowelle oder mit einem Reis-Kocher

Befolgen Sie bitte den Anweisungen der Bedienungsanleitung, die der Mikrowelle oder dem Reis-Kocher beiliegen.

Zutaten für Sushi-Reis

Während der Reis noch warm ist, fügen Sie die folgenden Zutaten hinzu (ergibt 2 Rollen für ca. 24 Sushi-Scheiben):

2 Becher (350 gr.)	gekochter Sushi-Reis
2 Teelöffel	Reis-Essig (oder 3-4 Teelöffel Sushi-Essig)
1 Teelöffel	Zucker
¼ Teelöffel	Salz

Nach dem Vermischen der Zutaten lassen Sie den Reis abkühlen, bevor Sie den SUSHEZI verwenden.

Verwenden Sie den SUSHEZI gemäß Anleitung

Bitte achten Sie darauf, dass Sie beim Befüllen der beiden Hälften jeweils genau 125 gr. der Reis-Mischung verwenden. Zu viel Reis wird aus dem Sushezi gedrückt und bei zu wenig Reis hat die Sushi-Rolle zu wenig Festigkeit. Füllen Sie auch nicht zu viele Zutaten für die Füllung in die Vertiefung.

Empfohlene Sushi-Füllung und Umhüllung

Fisch:	roh, gekocht, geräuchert und mariniert: Thunfisch, Lachs, Kalmar, Aal, Shrimp, Garnele, Krabbenfleisch, Muscheln, Kaviar, Kamm-Muscheln und Austern etc.
Fleisch:	gekocht oder geräuchert: Hähnchen, Schwein, Rind (auch mariniert)
Gemüse:	Spargel, Avocado, Karotten, Sellerie, Gurke, Knoblauch, Zwiebeln, Spinat, Mais etc.
Andere:	Schmelzkäse, Omelette Streifen, Ingwer, Essiggurken etc.
Umhüllung:	in getrocknete Meeresalgen Blätter (Nori) einschlagen, in Sesam Samen rollen
Saucen:	Wasabi Paste (Japanischer Meerrettich oder grüner Senf), Chili Paste, Ingwer Paste etc.

Reinigungsempfehlung

Der Sushezi ist hergestellt aus lebensmittelechtem FDA getesteten Kunststoff und ist spülmaschinenfest oder kann mit warmen Wasser (mit Spülmittel) und einem nicht scheuernden Tuch oder Bürste gereinigt werden.
