

Zackig g'schmackig: Sushi Burger

Auf dem Speiseplan stehen heute Sushi Burger.
Wie ihr die zubereitet, zeigen wir euch hier.



Ihr braucht dafür gekochten Sushireis, Frischhaltefolie, Wasabi-Mayonnaise, Sesam und Belag nach Lust und Laune. Wir verwenden Gurke, Mango, Avocado, Nori-Algen und Lachs.



Zu Beginn bereitet ihr die Zutaten für die Burger-Füllung vor. Schneidet Gemüse, Obst und Fisch vorsichtig in kleine Stücke. Sie sollen so groß sein, dass sie später gut in den Burger passen. Lasst euch von einer erwachsenen Person helfen.



Sobald ihr damit fertig seid, wird es Zeit für die Reis-Brötchen. Für die untere Hälfte formt ihr zuerst eine Reiskugel und drückt sie dann flach.

Tipp: Befeuchtet eure Hände immer wieder mit kaltem Wasser. So lässt sich der Reis besser verarbeiten und klebt nicht fest.



Damit der Burgerdeckel sein typisches Aussehen erhält, könnt ihr eine kleine Schüssel als Form benutzen. Legt sie am besten mit Frischhaltefolie aus, damit der Reis nicht festklebt.



Dann geht es auch schon ans Befüllen. Mit euren ausgewählten Zutaten könnt ihr die Burger nach Lust und Laune zubereiten.



Noch etwas Sesam oder Nori-Algen obendrauf. Einfach köstlich!



Mit Edamame (grüne Sojabohnen), eingelegtem Ingwer und Sojasoße schmecken die Sushi-Burger besonders gut!



Mahlzeit! Oder wie man in Japan sagt: "Itadakimasu".

