



English

Mochi mit Tomatensauce

Ich habe mich mal an eine kleine Herausforderung gewagt. In dem Blog Einfache Rezepte Kochen findet gerade eine Blogparade zum Thema Tomaten statt.

Da dachte ich mir: Warum nicht!

An alle Wagashiliebhaber! Dieses Rezept ist keine Süßigkeit! ☐ Eher ein Mittagessen.

Das Problem ist, dass dieses Essen selbstverständlich warm gegessen wird und meine Mochigomebällchen, nicht wirklich Bällchen geblieben sind. Ich wollte es nach dem Prinzip „Kiri-Mochi“ probieren. Diese gehören zu den Mochi die nicht unbedingt süß gegessen werden. Da kommt sicher noch was auf mich zu!

Mochi mit Tomatensauce

Zutaten:

Für die Mochi:

50g Mochigomereis

30-40ml Wasser (50 waren zu viel, es war etwas zu weich)

1 Prise Salz

Für die Sauce:

2 Tomaten (blanchiert, inneres herausgekratzt, wir brauchen nur das Mark)

1 EL Öl

100 ml Wasser

1 Zwiebel

Säuren:

1 EL Weißweinessig

1 Spritzer Zitronensaft



Süßungsmittel:

3-4 EL Rohrzucker (ja, die Sauce ist süßlich)

1 EL Zuckerrübensirup

Gewürze

½ - 1 TL Thymian

1 Prise Salz

1 EL gemahlene Senfkörner

1 kleine Prise Chili (oder eine 1 große Prise, kommt drauf an, wieviel man verträgt)

½ TL Paprika edelsüß

½ TL Oregano

Zubereitung:

1. Mahlt den Mochigomereis, verrührt ihn mit Wasser und dämpfe ihn ca. 40 Minuten mit einem Teller abgedeckt im Bambusdämpfer. (Es darf keine weitere Flüssigkeit an den Reis)
2. Erhitze das Öl im Topf.





3. Dünste die Zwiebeln und die Tomaten im Topf an. Die Zwiebeln sollten glasig sein.
4. Geb das Wasser dazu
5. Dann füge den Rest der Zutaten dazu und lasse alles min. 20 Minuten köcheln.
5. Wenn die Tomatenmasse etwas abgekühlt ist püriere die Masse mit einem Pürierstab.



6. Wenn der Reis fertiggedämpft ist, geb ihn auf ein kalt angefeuchtetes Handtuch. Stelle daneben eine kleine Schüssel mit kaltem Wasser. Knetet Dee Reisteig mit dem Handtuch



durch. Klebt er zu sehr löse, befeuchte die Hände mit kaltem Wasser und löse den Teig. Du kannst ihn dann auch mit bloßen Händen weiterkneten. Wenn er zu sehr klebt befeuchte die Finger wieder mit dem Wasser.



7. Forme kleine Bällchen, gebe diese auf einen Teller oder in eine kleine Schüssel und begieße sie mit der Tomatensauce.



Und wer sich fragt was das andere ist: Ich habe noch etwas Rettich und Gurke dazugepackt.



Durch die warme Sauce kann es passieren, dass die Klößchen etwas zerlaufen.

Trotzdem finde ich es sehr lecker.

Originally posted 2017-11-05 09:41:00.