



This article has been written before more than 1 months, information might old.

Mochigome – Der Mochireis (もちい)

Endlich kommt der Artikel! Der richtige Reis! Der Mochireis! Ich leite mit diesem Artikel eine Artikelserie zum Thema Reissorten ein! Dabei werde ich verschiedene Sorten von Reis vorstellen.

Mochigome (*Oryza sativa japonica glutinosa*) ist ein **japanischer Rundkornklebreis**. Er hat sehr **kurze, runde opakweiße Körner**, ist reich an Amylopektin (pflanzliche Stärkeart) und hat damit einen **hohen Stärkeanteil**. Deswegen hat der Reis **starke Klebeigenschaften** nach dem Dämpfen. Bevorzugt wird Mochigome nicht gekocht, sondern **gedämpft**.

Bitte verwechselt ihn nicht mit Sushireis! Der Geschmack ist anders!

Er wird „**süßer Reis**“ genannt, weil er einen **milden angenehmen** Geschmack hat. Nach dem Garen klebt er sehr stark, weshalb er sich **besonders gut für die Herstellung von Mochi** eignet.

Man kann Mochigome aber auch für die Herstellung herzhafter Gerichte nehmen.

Zu den Mochigomesorten gehört **Hakubai Reis**, den ich noch nicht probiert habe. Bei Wagashimaniac gelesen, dass Reis von **Okomesan** sehr gut geeignet sein soll, allerdings habe ich diesen noch nicht getestet. Bei dem Okomesan-Reis ist zudem nicht zu erlesen, dass es sich um Mochigome handelt.

Bis jetzt habe ich meine Mochi mit **Hankukmi Mochigome-Reis** gemacht, was sehr schmackhaft war. Zudem ist er preislich günstig.

Wichtig ist, dass ihr keinen thailändischen Klebreis nehmt! Die **anderen Klebreisarten haben andere Kocheigenschaften und sind für Mochirezepte nicht geeignet**.



Leider ist es wirklich so, dass die klassischen Mochirezepte nicht mit anderem Reis funktionieren. Die Konsistenz ist eine völlig andere. Das kann bis zur Ungenießbarkeit der Mochi gehen, weil eure Masse am Ende steinhart geworden ist.

Ich werde bei Gelegenheit die anderen beiden Reisarten bestellen und probieren.

Hat jemand von euch bereits Erfahrungen mit Mochigome-Reis gemacht? Wenn ja, mit welchen Sorten und was ist dabei herausgekommen?



(Werbung)

Quellen: Wagashi Maniacs Artikel: Japanischer Reis und andere Reissorten (08.05.2015)
(der Artikel ist nicht mehr online)