



Mochiteig lässt sich wunderbar grillen oder braten. Hier bekommst du das Rezept für gebratene Mochi. Wichtig ist, die Pfanne oder den Grill vor dem Zubereiten der Mochi gut einzuölen, da der Teig sonst festklebt. Ungesüßt und würziger zubereitet eignet sich gegrilltes Mochi sehr gut als Einlage für die O-Zoni, die japanische Neujahressuppe. Bei diesem Rezept handelt es sich jedoch um ein leckeres, süßes, knusprig gebratenes Dessert.

Zutaten:

100 g gemahlener **Mochigome-Reis**

ca. 80 ml Wasser (das Wasser muss den Reis gerade so bedecken)

ca. 50 g Zucker

1 EL Karamellsirup mit Glukosesirup (Glukosesirup sorgt dafür, dass der Mochiteig weich bleibt, Karamellsirup von Grafschafter oder Reissirup eignen sich sehr gut dafür)

etwas Stärke

Küchenutensilien:

Wok zum Dämpfen

Bambusdämpfer

Schüssel

Teller zum Abdecken

Schüssel mit Eiswasser

Scharfes Messer

Grillpfanne oder Grill

Sonnenblumen- oder Rapsöl zum Einpinseln für den Grill

Zubereitung

Verrühre den gemahlenden Mochigome-Reis mit Zucker und dem Wasser in einer Schüssel.

Setze diese Schüssel in den Bambusdämpfer und decke sie z. B. Mit einem Teller ab. (Es darf kein Dampf in die Schüssel kommen) Dämpfe die Masse bei hoher Temperatur ca.

40-60 Minuten. Rühre nach der Hälfte der Zeit einmal um, damit es eine einheitliche Masse wird. Es dürfen keine weißen Punkte mehr zu sehen sein. Füge den den Karamellsirup hinzu



und rühre nocheinmal durch. Gebe die Masse auf ein feuchtes Handtuch und knete sie durch.



Stelle eine Schüssel mit Wasser daneben. Tauche das Messer in das kalte Wasser und schneide das Mochi in 3-4 cm dicke Scheiben. Pinsel die Pfanne mit Öl ein und erhitze sie. Gebe die Mochi in die Pfanne oder auf den Grill und brate bzw. grille sie, bis sie knusprig sind. Wer will kann noch eine süße Sauce dazureichen.

Guten Appetit!



