

Rezept für den August:

***Shojin-Sushi (Inarizushi) und Shiratama-Dango(Shiratama-Zenzai)***



Diesmal stellen wir euch *Gomoku-Inarizushi (Syojinryori, vegan)* und *Shiratama-Dango* vor, beides ist als festliches Essen anlässlich *Obon* bekannt. Während des *Obon*-Festes beten wir für die Seelen unserer Vorfahrinnen und Vorfahren.

★***Shijin-Sushi (Gomoku-Inarizushi)***



Zutaten (3 Portionen)

- 6 Blätter *Aburaage* (gebratener Tofu)
- Nijiru* (250ml Wasser, 4EL Zucker und 3EL Sojasoße)
- Sumeshi* (Sushireis) ca.420g ※siehe Rezept „*Chirashi-Sushi*“ vom 03. März 2021.
- Amani* von Karotten und Shiitake-Pilzen 80g ※siehe Rezept „*Chirashi-Sushi*“ vom 03. März 2021.
- Lotoswurzel 35g und *Amazu* (süßsaurer Essig) ※siehe Rezept „*Chirashi-Sushi*“ vom 03. März 2021.
- Sesam nach Geschmack&Belieben

-Edamame (grüne gekochte Sojabohnen) 70-80g (mit Schale)

#### Zubereitung

1. *Sumeshi* (Sushireis) kochen ※siehe Rezept „*Chirashi-Sushi*“ vom 03. März 2021. *Amani* von Karotten und Shiitake-Pilzen, Sesam, Edamame (die Bohnen aus der Schale entfernen) und gehackte Lotuswurzel mischen, fertig ist des *Gomoku-Sumeshi*.
2. *Aburaage* aufschneiden und eine kleine Tüte formen. *Aburaage* lassen mit kochendem Wasser übergießen und nach dem Abkühlen *Aburaage* ausdrücken.
3. *Aburaage* und die Zutaten für *Nijiru* in einen Topf geben, zum Kochen bringen, danach die Hitze reduzieren, mit einem Deckel abdecken (stattdessen kann auch ein Backpapier oder Alufolie verwendet werden) und ca. 10 Minuten köcheln lassen. ※Bis nur noch einer dünne Flüssigkeit übrig bleibt.
4. *Aburaage* abkühlen lassen. ※Mit Plastikfolie abdecken, damit *Aburaage* nicht austrocknen.
5. Abgetropfte *Aburaage* mit *Gomoku-Sumeshi* (ca. 35g pro Stück) füllen und in die richtige Form bringen.

#### ★*Shiratama-Dango (Shiratama-Zenzai)*



#### Zutaten (4 Portionen)

- Reismehl (*Shiratamako*) 100g
- Tofu 140g
- Bohnenpaste (*Tsubuan*) 200g ※siehe Rezept „*Kashiwa-Mochi*“ vom 04. Mai 2021.
- Süßliches Sojabohnenmehl (*Kinako*) nach Geschmack&Belieben

#### Zubereitung

1. Reismehl mit Tofu in einer Schüssel vermengen, den Tofu zerdrücken und gut durchkneten.
2. Diesen Teig in zwanzig Teile rollen und in kochendem Wasser 3 Min. lang kochen.
3. Nach dem Kochen in kaltes Wasser legen, damit *Shiratama-Dango* abkühlen.

4. Abgetropfte *Shiratama-Dango* in eine Schale mit Bohnenpaste (*Tsubuan*) und Süßlichem Sojabohnenmehl (*Kinako*) anrichten.

Speise: Frau NIWA Mikiko, offizielle Köchin der Generalkonsulin