



Andreas Altorfer

La riseria Testimonial und Geschäftsleitung, Dörig & Brandl AG, Schlieren

Inspiration Reis

Fast Food vom Feisten



Süsse Mochi

für 4 Personen als Mahlzeit

250 g "la riseria" Milchreis
2 grosse Tassen Wasser

zum Wenden
5 EL flüssiger Honig
1–2 EL Wasser
Sesamsamen
Kinako (geröstetes Sojabohnenmehl)

Klebereis und Wasser aufkochen, bei schwacher Hitze kochen, bis der Reis weich ist, dann durch den Fleischwolf drehen oder mit einem Holzstößel stampfen, bis er sehr weich und klebrig ist.

Reismasse mit einem Esslöffel portionieren, das heisst grosse Klösse abstechen, daraus Würfel formen. Mochi im Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

Den Honig mit wenig Wasser verflüssigen, Mochi zuerst im Honig, dann in den Sesamsamen oder im Kinako wenden.

Variante: die Mochiwürfel im Öl frittieren und dann im verflüssigten Honig wenden.

tutto il mondo del riso.

la riseria

Riseria Taverne SA » Via Ponte Vecchio » CH-6807 Taverne
www.riseria.ch » T +41 (0)91 935 73 00 » F +41 (0)91 935 73 03

