



# Japanische Reisbällchen mit Kirschblüten-Deko



## Rezeptinfo

**Zutaten für 6 Portionen**  
Zubereitungszeit: 50 Min.

pro Portion: 1266 kJ, 303 kcal, 39 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 14 g Fett, 135 mg Cholesterin, 1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



## Zutaten

### Menge

200 g	Klebereis
2 EL	Rotkohlsaft
1 TL	Reisessig
1 EL	Hellen Sesam
2	Eier
2	Frühlingszwiebeln
2 EL	Mayonnaise
1/2 TL	Salz
1/2 TL	weißer Pfeffer
1/2 TL	Pinke Speisefarbe

### Sonstiges

Ausstechformen

## Zubereitung

Zur Feier der Kirschblütenzeit gibt es bei uns japanische Sakura Onigiri. Die leckeren Reisbällchen sind ein bekannter Snack aus Japan und sollen, durch ihre rosa Färbung, Kirschblüten ähneln. Wir zeigen dir, wie du mit ein wenig Klebereis, Eiern und Rotkohlsaft die Sakura Onigiri easy-peasy nachmachen kannst. Probiere es gerne mal aus! Hier geht's zum Rezept:

### Step 1:

Als erstes wäschst du den Reis und kochst ihn im Reiskocher oder wie auf der Packung angegeben. Wenn der Reis fertig ist, vermischt du diesen mit Sesam, Reisessig und 2 EL Rotkohlsaft bis ein schöner rosa Farbton entsteht. Für einen eher marmorierten Effekt den Reis nur kurz vermengen.

### Step 2:

Nun die Eier verrühren, das Salz, den Pfeffer und die Speisefarbe hinzugeben bis ein schöner pinker Farbton entsteht. Anschließend die Eiermasse in einer leicht gefetteten Pfanne zu einem Omelett anbraten. Kurz abkühlen lassen und dann aus dem Omelett mit einem Ausstecher Kirschblüten ausstechen.

### Step 3:

Für die Füllung schneidest du die Frühlingszwiebeln und den Rest des Omelett klein und vermischt alles mit der Mayonnaise. Nun nimmst du etwas Reis und drückst diesen auf deiner Handfläche flach. Gebe einen Teelöffel der Füllung hinzu und darauf wieder etwas Reis und forme alles zu einem Ball. Als Dekoration die Omelett-Kirschblüte darauf legen und genießen.