

# Kome

## Japanischer Rundkornreis

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Kome ist für Sushi unabdingbar, seine Stärke macht ihn nach dem Kochen klebrig. Soll in einem luftdicht verschlossen Gefäß an einem kühlen Ort aufbewahren.

Lebensmittel / Zusätze

Japan

Vorbereitung

Kochzeit

Menge für