

# Das Mochikochbuch

Japanische Reiskuchen selbst gemacht



**Buchbeschreibung:**

Was sind eigentlich Mochi? Dieses Buch stellt sich dieser Frage und wie man sie leicht selbst herstellen kann, ohne viel Aufwand und mit nur wenigen Zutaten. Die klebrigen Reiskuchen sind beliebt, aber leider sind die Zutaten dafür schwer oder gar nicht zu bekommen. Die Rezepte im Mochikochbuch können leicht aus Mochigomereis hergestellt werden.

### **Über den Autor:**

Claudia Wendt schreibt Fantasygedichte und Sachbücher zum Thema Manga. Sie schreibt seit mehreren Jahren Gedichte und Geschichten und möchte vor allem unterhalten. Ihre Gedichte spiegeln Geschichten wieder und haben eine balladenähnliche Form, die vor allem erzählt. Eines ihrer ersten Werke war das Literaturcafé, ein unterhaltsamer Lyrikband. Literarische Vorbilder für sie sind J.K. Rowling, Tolkien, Wolfgang Hohlbein und J.R. Ward.

## Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort
2. Was sind Mochi?
3. Die traditionelle Mochiherstellung
4. Mochigome - Der Mochireis (もち米)
5. Mochi Grundrezept
6. Rezept Gyuhi Mochi
7. Zucchini mit Mochifüllung
8. Mochi mit Tomatensauce
9. Hishi Mochi
10. Rezept Hishi Mochi - Dairi-bina - Das Kaiserpaar
11. Tsubaki Mochi
12. Rezept Tsubaki Mochi
13. Bota Mochi / Ohagi
14. Rezept Bota Mochi
15. Kurogoma Bota Mochi / Kurogame Ohagi
16. Sakura Mochi
17. Rezept Sakura Mochi Domyoji
18. Rezept Gegrilltes / Gebratenes Mochi
19. Gebratene Mochibällchen mit Hoisinsauce
20. Daifuku Mochi
21. Ichigo Daifuku Mochi [Daifuku Mochi mit Erdbeerfüllung (イチゴ大福)]
22. Rezept Ichigo Daifuku Mochi
23. Kuro Goma Daifuku Mochi
24. Uguisu Mochi

25. [Rezept Uguisu Mochi](#)
26. [Hanabira Mochi](#)
27. [Rezept Hanabira Mochi](#)
28. [Mochi gefüllt mit schwarzem Reispudding](#)
29. [Kinako Suhama](#)
30. [Rezept Kinako Sumaha](#)

## **1. Vorwort**

Sie, als fachkundige Leser oder Kochinteressierte, werfen einen Blick in dieses Buch der außergewöhnlichen Speisen. Nein, Mochi sind nicht alltäglich und nicht einfach in der Herstellung. Dafür belohnt der Aufwand mit etwas Besonderem für den Gaumen. Dieses Kochbuch widmet sich ausschließlich Mochi. Jedoch hat es nicht den Anspruch Originalrezepte zu präsentieren. Zwar schreibe ich über jedes Mochi und stelle die originalen Versionen vor, die Rezepte sind jedoch Abwandlungen. Azukibohnenpaste, die in Japan überwiegend als Füllung verwendet wird, ersetze ich durch andere Füllungen, wie zum Beispiel Marzipan. Die Wagashirezepte sind somit spezieller. Die Füllungen für die Wagashi sind flexibel. Dazu kommt, dass im Vergleich zu anderen Wagashikochbüchern die Wagashi aus Mochigomereis hergestellt werden. Diese Reissorte gehört zu den Grundvoraussetzungen für Wagashi. Mit nichtjapanischen Klebreisarten funktionieren die Wagashi nicht und haben nicht so einen ausgeprägten, leckeren Reisgeschmack. Die Rezepte in diesem Kochbuch verzichten dafür auf Spezialsorten, wie zum Beispiel Shiratama-ko, da der Bezug von diesen in der Regel kompliziert und teuer ist.

## 2. Was sind Mochi?

Mochi (もち) sind klebrige Reiskuchen aus Japan und ein wichtiger Bestandteil der japanischen Esskultur. Sie sind mit dem „Shogetsu“, dem japanischen Neujahr verbunden. Man stellt Mochi aus Mochigome, japanischem Klebreis oder Reismehl her. Es gibt ihn auch ungesüßt. Traditionell stellt man ihn direkt aus Klebreis her. Diese Form des Mochi serviert man in Suppen oder herzhaft gegrillt. Alternativ richtet man sie mit Kinako, der süßen Bohnenpaste an.

Das „Mochi Tsuki“ ist das traditionelle Stampfen von Mochi kurz vor dem Jahresende. Reis ist in Japan heilig. Die Götter gaben ihn den Menschen. Deshalb bündelt nach der Tradition, das Mochi-Stampfen die heilige Kraft vom Reis. Deshalb opfert man Mochi den Göttern. Mochi isst man süß, zum Beispiel mit Anko gefüllt oder herzhaft. Es gibt Mochi, die als Snack serviert werden und sehr sättigend sind. Andere serviert man als Süßigkeiten. Man stampft sie aus Klebreis oder stellt sie aus Klebreismehl her. Mochi bestehen aus Reis, Wasser und Zucker.

Das Äußere von Mochi ist klebrig. Sie sind zart und zergehen beim Essen auf der Zunge. Zahlreiche Mochiarten finden sich in der japanischen Küche. Eine Mochiart ist Gyuhi. Ein anderer Name für Mochi ist "Daifuku". Für die Japaner sind Reiskuchen ein Glückssymbol. Zur Neujahrszeremonie stellt man sie als Kagami Mochi aus. Auch wenn sie "Reiskuchen" heißen, haben sie nichts mit europäischen Kuchen zu tun. Sie werden selten gebacken und enthalten weder Fett, noch Eier.

Für Mochi benötigt man die richtigen Zutaten, Geduld und Erfahrung. Die Reiskuchen sind gesund und glutenfrei. Ihnen schreibt man stärkende Eigenschaften zu. Man reicht sie bei Blutarmut und stillenden Frauen zur Stärkung. Mitunter reichert man sie mit Yomogi, dem japanischem Beifuß an.

In Japan heißt es, dass es gutes Mochi nur im "Mochiya", im japanischen Wagashigeschäft gibt. "-ya" bedeutet im Japanischen „Laden“ oder „Geschäft“. In China stellt man einen Teig aus Reismehl und Wasser her, füllt ihn roh und dämpft ihn danach. Im Gegensatz dazu gart man in Japan den Teig zuerst und dämpft ihn anschließend. Japanischer Mochiteig ist ungekocht eher flüssig. Nach dem Dämpfen bekommt er eine weiche Konsistenz. In anderen Ländern gibt man Weizenstärke dazu, damit der Teig länger weich bleibt. Weich ist er meist, solange er noch warm ist. Das Grundrezept stellt man direkt aus japanischem Klebreis. Aus ihm kann man sehr viele verschiedene Mochiarten herstellen. Das Mochi muss einen angenehmen Reisgeschmack haben. Es ist von Natur aus sehr sättigend.

Die unterschiedlichen Arten von Mochi haben verschiedene Anteile von Reismehl, Zucker und Wasser. Für die Herstellung ist das richtige Reismehl essenziell. Dieses ist für Geschmack und Konsistenz verantwortlich. Für die Herstellung von Mochi verwendet man Shiratama-ko oder Mochi-ko, die man beide aus Mochigome, dem japanischen Reismehl, herstellt. Das Mochi-ko-Mehl ist weniger elastisch und schwieriger bei der Mochiherstellung. Shiratama-ko gehört zu dem Reismehl, das sich in Japan durchgesetzt hat. Shiratama-ko hat einen sehr feinen Geschmack und ein angenehmes Reisaroma. Um Mochiteig elastisch und weich zu machen, wird Glukose- oder Maissirup zugesetzt. Reismalz oder Reissirup sind dafür geeignet. Wichtig ist der Glukoseanteil im Sirup.

Bewahren Sie die Mochi in einer luftdichten Dose bei Zimmertemperatur und nicht im Kühlschrank auf. Beim Essen achten Sie darauf, immer nur kleine Stückchen zu essen bzw. die Mochi in kleine Stücke zu teilen und Tee zum Mochi zu trinken, da bereits Menschen an den Kuchen erstickt sind, sollte man sie nicht in sich „hineinstopfen“.

