

Miso-Ramen (japanische Nudelsuppe)

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

145
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Misopaste

130 g weiße Misopaste
130 g rote Misopaste
80 g Doubanjiang (Chili-Bohnen-Paste)
1 kleine Zwiebel
6 Knoblauchzehen
30 g Ingwer
60 ml Reiswein (Mirin)
2 Esslöffel Öl
1 Teelöffel Sesamöl
1 Esslöffel Dashi (Instant-Brühe)
2 Teelöffel Sesampaste

Für die Shoyu-Eier

4 Eier
3 Esslöffel Sojasoße
2 Esslöffel Brauner Zucker
1 Esslöffel Wasser

Für das Gewürzöl

2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1/2 Teelöffel Sesamkörner
1 Prise(n) Salz
60 ml Öl
2 1/2 Esslöffel shichimi-Togarashi (7-Gewürz-Pulver)

Für die Suppe

220 g Schweinehack
1 Esslöffel Sesamöl
1 Prise(n) schwarzer Pfeffer
1 Esslöffel getrocknete Shiitake Pilze
475 ml Hühnerbrühe (salzarm)
220 ml Sojamilch (ungesüßt)
150 g selbstgemachte Miso-Paste
2 Portionen Ramen-Nudeln
4 Esslöffel Frühlingszwiebeln (fein gehackt)
1 Nori-Blatt (japanisches Seegras)
80 g Sojasprossen

Ja, die Zutatenliste für selbstgemachte Miso-Ramen ist lang und gespickt mit jede Menge Exoten, die du nur im Asialaden bekommst. Ja, die Vorbereitung der verschiedenen Komponenten kostet dich ein bisschen Arbeit und Zeit. Und Ja, ein Löffel der japanischen Suppe entschädigt dich sofort für all die Mühen, die du dir zuvor gemacht hast. So muss es im Nudelsuppen-Himmel schmecken.

- 1 -

Für die Misopaste alle Zutaten in einen Mixer füllen und fein pürieren. Mischung in einen Topf füllen und bei mittlerer Stufe erhitzen. Unter konstantem Rühren etwa 5 Minuten köcheln. Anschließend vollständig abkühlen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren. Die Zutaten der Liste reichen für etwa 8 Portionen. Du kannst die Misopaste problemlos im Kühlschrank aufbewahren, bis dich mal wieder der Nudelsuppen-Heißhunger plagt.

- 2 -

Die Eier in einem kleinen Topf etwa 3 cm mit Wasser bedecken. Salz hinzufügen und Wasser erhitzen, bis es leicht köchelt (nicht sprudelnd kocht). Hitze reduzieren, sodass das Wasser leicht siedet. Eier ca. 5 Minuten

Miso-Ramen (japanische Nudelsuppe)

köcheln lassen, gelegentlich drehen. Anschließend sofort kalt abschrecken und vollständig auskühlen lassen. Frühlingszwiebeln garnieren. Heiß servieren.

- 3 -

Die übrigen Zutaten für die Shoyu-Eier in einem kleinen Topf erhitzen. Verrühren, bis sich der Zucker auflöst, dann kurz abkühlen lassen. Eier schälen, in den Sud legen und etwa 2-3 Stunden marinieren. Gelegentlich wenden.

- 4 -

Für das Gewürzöl Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit Sesamkörnern, Salz und Öl in einem kleinen Topf bei geringer Stufe erhitzen. Den Knoblauch darin unter rühren goldbraun anbraten (ca. 5-6 Minuten). Topf vom Herd nehmen und 7-Gewürz-Mischung einrühren. Das Gewürzöl einige Stunden ziehen lassen.

- 5 -

Für die Suppe getrocknete Shiitake Pilze in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen. Anschließend grob hacken.

- 6 -

In einem großen Topf 1 EL Sesamöl erhitzen und Hackfleisch darin braun anbraten. Mit Pfeffer würzen.

- 7 -

Shiitake Pilze, Brühe und Sojamilch hinzufügen und erhitzen. Ca. 100 g der selbstgemachten Miso-Paste in ein feinmaschiges Sieb füllen und in den Topf mit Brühe hängen, so dass die Paste leicht angefeuchtet wird. Miso-Paste mit einem Löffel passieren.

- 8 -

Suppe weitere 5 Minuten köcheln lassen. Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten und auf Suppenteller verteilen. Teller mit Brühe auffüllen.

- 9 -

Eier aus der Marinade holen und halbieren. Nori in Streifen schneiden. Suppe mit Gewürz-Öl abschmecken und mit Ei, Nori, Sojasprossen und gehackten