

## Niku Udon - japanische Nudelsuppe mit Rindfleisch

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



wunderbar würzig-leckere Niku Udon Suppe. Das Beste? Sie ist super fix zubereitet und begleitet dich somit in einen entspannten Feierabend. Durch Ingwer, Zucker, Sojasauce und Mirin - einen japanischen Reiswein - schmeckt das Fleisch extrem gut und macht ein bisschen süchtig.

- 1 -

Für das Rindfleisch Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Rindfleisch in Streifen schneiden.

- 2 -

Öl in einer Pfanne erhitzen. Rindfleisch darin 2-3 Minuten kross anbraten. Zwiebel und Ingwer dazugeben und weitere 1-2 Minuten braten. Zucker, Sojasauce, Mirin und Wasser hinzufügen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Pfanne vom Herd nehmen und beiseite stellen.

- 3 -

Für die Suppe Wasser zum Kochen bringen. Kombu in kleine Stücke zerteilen. Dashi-Brühe, Sojasauce, Mirin, Zucker und Kombu dazugeben. Alles verrühren und aufkochen lassen. Udon Nudeln hinzufügen und bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten garen.

- 4 -

Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Zum Servieren Brühe, Nudeln und Rindfleisch in Schüsseln geben und mit Frühlingszwiebeln toppen.

### Zutaten für 4 Portionen

#### Für das Fleisch

400 g Rinderhüftsteak  
1 Zwiebel  
15 g Ingwer  
1 Esslöffel Pflanzenöl  
1 Esslöffel Zucker  
3 Esslöffel Sojasauce  
2 Esslöffel Mirin  
2 Esslöffel Wasser

#### Für die Suppe

500 g Udon Nudeln  
1 l Wasser  
10 g Dashi-Brühe  
1/4 Teelöffel Salz  
2 Esslöffel Sojasauce  
3 Esslöffel Mirin  
4 Frühlingszwiebeln  
1 Stück Kombu

Niku bedeutet Fleisch und als Udon bezeichnen die Japaner ihre dickste Nudelsorte. Sie wird aus Weizenmehl, Salz und außerdem Wasser hergestellt. Zusammen erhältst du - du ahnst es schon - unsere