

RAMEN - SUPPE

Zutaten für 5 L Brühe

2 kg Fleisch ***
3 Jungzwiebel
2 Karotten
6 L Wasser
2 Knoblauchzehen mit Schale
4 Shiitake Pilze
(frisch oder getrocknet)

50 g Ingwer
1 Chili
20 g Salz
12 Schwarze Pfefferkörner

Das Fleisch und Gemüse unter fließend kaltem Wasser gut waschen.

Fleisch in einen großen Suppentopf geben und mit kaltem Wasser füllen. Zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, den weißen Schaum abschöpfen.

Restliche Zutaten hinzugeben und Hitze um mindestens die Hälfte reduzieren. Die Suppe darf nur minimal blubbern. Die Suppe für mindestens 2 Stunden ohne Deckel köcheln lassen.

Für den besten Geschmack die Brühe für **5 bis 10 Stunden** zugedeckt kochen.

Suppe sofort nach dem Kochen abseihen, gekochtes Fleisch und Gemüse weggeben. Suppe kalt stellen.

Nach dem Kalt stellen eventuell Fett abschöpfen.

*** FLEISCH

Die Suppe gelingt mit Huhn oder Rind.

Huhn: Suppenhuhn, Schenkel oder Flügel verwenden.

Rind: Suppenfleisch, Beinscheibe, Schulter, Markknochen

RAMEN NUDELN

Zutaten für 4 Portionen

200 g Weizenmehl
(Type 405 oder 480)
1 TL Backpulver
1 Eier
75 ml Wasser

Stärke zum Schneiden

Backpulver zum Mehl geben. Alle Zutaten miteinander vermischen und 5 min kneten. Den Teig luftdicht zudecken und 30 min ruhen lassen.

Den Teig mit einem Nudelholz 2 bis 3 mm dünn ausrollen. Damit der Teig nicht kleben bleibt, mit Stärke bestreuen.

Den Teig mehrmals falten, zu einem 10 cm breiten Stück. Mit einem sehr scharfen Messer die Nudeln hauchdünn schneiden.

Die Ramen Nudeln in kochendem Salzwasser für ein 1 bis 2 Minuten kochen, danach mit kaltem Wasser abspülen.



FOTO: Julian Kutos

RAMEN

Zutaten für 4 Portionen

1 L Suppe

ZUM WÜRZEN

Sojasauce oder Miso
Süßwein oder Mirin
Scharfe Sauce

FLEISCH EINLAGEN

Schweinsbraten
Paniertes / Schnitzel
Gebratenes Fleisch
Tafelspitz
Faschiertes Laibchen

GEMÜSE EINLAGEN

Gedämpftes Kraut
Gebratener Tofu
Jungzwiebel
Karotten
Sellerie
Gekochte Eier
Frittaten

ASIA ZUTATEN

Sesam
Algen

WÜRZEN

Die fertig gekochte Suppe abschmecken und nach Belieben würzen – man kann unterschiedliche Saucen miteinander kombinieren.

Salzig: Salz, Sojasauce oder Miso
Süß: Süßwein oder Mirin
Schärfe: Chili oder scharfe Sauce

FLEISCH EINLAGEN

Ramen kann man mit unterschiedlichsten Fleisch Stücken oder auch Resten servieren.

Das kalte Fleisch einfach in dünne Scheiben schneiden.

SERVIEREN

Suppenschüsseln füllen mit gekochten Nudeln, geschnittenem Fleisch, Gemüse, Asia Zutaten.

Mit kochend heißer Suppe übergießen und servieren.