



10 Minuten Shoyu Ramen

für 2 Portionen | 10 Minuten | 689 kcal

Wellige Ramen Nudeln, serviert in einer reichhaltigen und sündhaft leckeren Tsuyu Suppe aus Dashi, Sojasauce und Mirin. Dazu gibt es marinierte Ramen Eier und selbstgemachte, eingelegte Bambussprossen. Daraus zaubern wir eine Ramen Nudelsuppe in echter Restaurantqualität!

Zubereitung:

1. Zutaten für die schnelle Shoyu Ramen Nudelsuppe bereitlegen.
2. Am Vortag die marinierten Ramen Eier Ajitsuke Tamago vorbereiten: Die Eier in einem Topf mit reichlich Wasser für 7 Minuten kochen. Danach in kaltem Wasser vollständig auskühlen lassen. Anschließend vorsichtig pellen. Für die Marinade Tsuyu und Wasser in einem Gefrierbeutel mischen. Die gekochten und geschälten Eier mit in den Beutel legen, gut verschließen und für mindestens 12 Stunden (oder bis zu 2 Tagen) im Kühlschrank marinieren lassen. Am nächsten Tag: Die marinierten Ramen Eier aus Kühlschrank holen und vorsichtig mit einem scharfen Messer halbieren, bereitlegen.
3. Außerdem nun die Menma Bambussprossen zubereiten: Die Bambusscheiben durch ein Sieb abgießen und kurz mit kaltem Wasser abspülen. Dann alle Scheiben in einen kleinen Topf geben. Außerdem Tsuyu sowie Zucker hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Den Topfinhalt kurz aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und die Bambusscheiben für 5 Minuten leicht köcheln lassen. Danach wird die Flüssigkeit fast vollständig verdampft sein. Hitze abschalten und das Sesam-Chiliöl hinzufügen. Bis zum Servieren beiseitestellen.
4. Nun die Frühlingszwiebel waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden. Außerdem La-Yu Chiliöl und das Shichimi Togarashi in Griffweite halten.
5. Jetzt in einem großen Topf Wasser für die Ramen Nudeln (pro Portion Nudeln einen Liter Wasser) zum Kochen bringen.
6. Währenddessen die Nudelbrühe zubereiten: Dazu die Tsuyu Brühe mit dem Wasser in einen Topf füllen und einmal kurz aufkochen lassen. Anschließend den Topf auf kleinster Hitze stehen lassen, damit die Brühe bis zum Servieren nicht

Zutaten:

- 2 Portionen Ramen Nudeln
- 100 ml Tsuyu Brühe
- 700 ml Wasser

Für Ajitsuke Tamago (Ramen Eier):

- 2 Eier (Größe L)
- 2 EL Tsuyu Brühe
- 6 EL Wasser

Für Menma (marinierter Bambus):

- 1 Dose Bambusscheiben (etwa 140 g)
- 50 ml Tsuyu Brühe
- 1 EL Zucker
- 1/2 TL La-Yu Sesam-Chiliöl

Weitere Beilagen & Topping:

- 1 Frühlingszwiebel
- etwas Shichimi Togarashi (japanisches Chiligewürz)
- etwas La-Yu Sesam-Chiliöl



erkaltet.

7. Zurück zu den Nudeln: In das kochende Wasser die Ramen Nudeln geben und 2 Minuten (oder je nach Kochanleitung auf der Verpackung) garen. Danach in ein Sieb abgießen und kurz, aber gründlich mit kaltem Wasser abschrecken.
8. Kommen wir zum Servieren: Die fertigen Ramen Nudeln auf Schüsseln aufteilen und mit Brühe auffüllen. Nun die Beilagen darauf verteilen und mit allen Toppings garnieren.
9. Die Shoyu Ramen heiß servieren und mit Stäbchen essen sowie die Brühe direkt aus der Schüssel schlürfen. Fertig – Itadakimasu!

