



Curry Udon

für 2 Portionen | 40 Minuten | 220 kcal

Curry Udon vereint die Tiefe japanischer Dashi Brühe mit dem würzigen Geschmack von Curry. Diese herzhafte Nudelsuppe ist einfach zuzubereiten und bringt die Aromen Japans direkt auf deinen Tisch. Perfekt für kalte Tage oder wenn du einfach Lust auf etwas Besonderes hast!

Zubereitung:

1. Die Zutaten für die Curry Udon Nudelsuppe bereitlegen. Die Dashi Brühe sollte bereits fertiggekocht sein. Tipp: Du kannst gerne für dieses Rezept auch bereits vorgekochtes und übriggebliebenes Curry verwenden!
2. Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in sehr kleine Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
3. Das Schweinefleisch in feine Scheiben schneiden.
4. Öl in einem großen Topf erhitzen und die klein geschnittenen Zwiebeln für ca. 1 Minute anbraten. Danach das Schweinefleisch hinzugeben und von allen Seiten kräftig anbraten, etwa 5 Minuten.
5. Kartoffeln und Möhren in den Topf geben und alles weitere 5 Minuten unter gelegentlichem Umrühren anbraten. Mit Dashi Brühe übergießen, gut umrühren und zum Kochen bringen.
6. Den Deckel schließen und die Hitze reduzieren, sodass die Brühe leicht köchelt. Alles ca. 15 Minuten garen, bis die Kartoffeln weich sind. Tipp: Zwischendurch mit einem feinen Schaumsieb den aufsteigenden braunen Schaum abschöpfen.
7. Sobald das Gemüse gar ist, die Hitze abstellen und das ausgepackte und zerkleinerte Golden Curry hinzufügen. Die Currywürfel unterrühren, bis sie sich aufgelöst haben. Mit Sojasauce und Sake abschmecken. Die Suppe noch einmal für 5 Minuten leicht köcheln lassen.
8. Während die Suppe köchelt, die Udon Nudeln nach Packungsanweisung in einem separaten Topf kochen. Danach abgießen.
9. Die garen Udon Nudeln auf Servierschüsseln verteilen, die Suppe über die Udon Nudeln gießen und mit den geschnittenen Frühlingszwiebeln und Beni Shoga garnieren. Heiß servieren und mit Stäbchen essen. Die Brühe kann direkt aus der Schüssel geschlürft werden. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- 2 Portionen Udon Nudeln
- 200 g Schweinegulasch (oder eine vegane/vegetarische Alternative wie Champignon)
- 1 große Zwiebel
- 4 Kartoffeln
- 2 Möhren
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 EL Öl (zum Beispiel Rapsöl)
- etwas Beni Shoga

Für die Brühe:

- ½ Packung Curry oder fertiges Curry vom Vortag
- 1 l Dashi Brühe
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Sake



1mal1japan
1mal1japan.de