



Miso-Suppe aus 3 Zutaten

für 2 Portionen | 10 Minuten | 52 kcal

In Japan ist ein Tag ohne Miso-Suppe wie ein Tag ohne ... Essen. Misoshiru wird normalerweise zum Frühstück, aber genauso auch zum Mittag- und Abendessen gekocht. Diese leichte und einfache Miso-Suppe aus 3 Zutaten kann durch ihren tiefen Geschmack absolut befriedigend sein. Dieses Rezept ist ein Muss für deine japanischen Kochkünste!

Zubereitung:

1. Zutaten für die schnelle Misoshiru mit Katsuo Dashi & Frühlingszwiebeln bereitlegen.
2. In einem mittleren Topf Wasser zum Kochen bringen. Katsuobushi (Bonitoflocken) in den Topf geben, Hitze auf kleine bis mittlere Stufe reduzieren und für 5 Minuten leicht köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden (am besten mit einem großen Messer in Mitte teilen, zusammenlegen und vom Lauch abwärts in feine Ringe schneiden, die Wurzelende entfernen).
4. Danach den Herd abschalten. Den Inhalt durch ein Sieb oder Passiertuch in einen zweiten Topf füllen und so das ausgekochte Katsuobushi aus dem Sud entfernen.
5. In die fertige Katsuo Dashi Brühe mithilfe eines weiteren leeren Siebs (ein feinmaschiges Metallsieb verwenden, das hitzebeständig ist) die Miso Paste einrühren. Dazu das Sieb auf den Topfrand legen, die Miso Paste hineingeben und (zum Beispiel mit einem Löffel oder Kochstäbchen) in die Flüssigkeit rühren. Die bereits vorbereiteten Frühlingszwiebelringe hinzufügen.
6. Die fertige Misoshiru wird in kleinen Schüsseln heiß serviert und mit Stäbchen gegessen sowie die Brühe direkt aus der Schüssel geschlürft. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- 10 g Katsuobushi (Bonitoflocken)
- 1 EL Miso Paste
- 2 Frühlingszwiebeln
- 500 ml Wasser (frisches, kaltes Leitungswasser)

