



Tsukemen

für 2 Portionen | 20 Minuten | 775 kcal

Tsukemen ist eins der beliebtesten Ramen Rezepte in Japan, insbesondere in den heißen Sommermonaten, aber auch an warmen Tagen im Spätherbst ist es ein Genuss! Kalte Ramen Nudeln werden zusammen mit einer Schüssel heißer, deftiger Suppe und leichten Toppings serviert. Der Kontrast aus kalten Nudeln und heißer Brühe schmeckt absolut umwerfend!

Zubereitung:

1. Zutaten für die selbstgemachten Tsukemen bereitlegen und die Eier je nach Größe weich kochen, schälen und halbieren. Zudem etwa ein Stück von 5 cm vom Narutomaki auftauen lassen, der restliche Teil kann zurück in den Tiefkühler. Mit einem großen Messer in dünne Scheiben schneiden. Falls getrocknete Shiitake-Pilze verwendet werden, diese etwa 1 Stunde zuvor in kaltem, frischem Wasser einweichen.
2. Außerdem sollte nun die Mentsuyu bereitstehen. Wenn eine eingekaufte Mentsuyu verwendet wird, bitte daran denken, diese im Verhältnis 1:4 zu verdünnen, da es sich dabei um ein Konzentrat handelt (für 120 ml Mentsuyu kommen auf 30 ml Konzentrat 90 ml frisches Wasser)!
3. In einem großen Topf Wasser für die Ramen Nudeln (pro Portion Nudeln einen Liter Wasser) zum Kochen bringen.
4. Parallel wird die heiße Dipping Sauce zubereitet: Dazu den Schweinebauch in etwa 1 cm breite Steifen schneiden. Den Knoblauch mit dem Messerrücken leicht andrücken, anschließend die Haut entfernen. Den Ingwer schälen. Anschließend beides ganz fein hacken.
5. Die Stängel der Shiitake-Pilze entfernen und die Pilzköpfe in 1 cm breite Scheiben schneiden. Den Wurzelballen der Shimeji-Pilze entfernen und die Pilze locker vereinzeln. Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden. Weiße und grüne Teile separat voneinander legen.
6. In einer Schüssel rote Miso Paste, Gochujang, Sojasauce und Reisessig vermischen. Dann etwas (etwa 5 EL) von der Mentsuyu hinzufügen und wiederum verrühren (so lässt sich die Paste im nächsten Schritt besser unterrühren).
7. Nun die restliche Mentsuyu und die vermischte Miso-Gochujang-Paste in einen Topf geben, verrühren und bereitstellen.

Zutaten:

- 2 Portionen Ramen Nudeln
- 100 g Schweinebauch
- 20 g Ingwer (frisch)
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Shiitake-Pilze (frisch) oder getrocknet
- 1/2 Packung Shimeji-Pilze
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Sesamöl

Für die Dipping Suppe:

- 120 ml Mentsuyu
- 1 EL Miso Paste
- 1 EL Gochujang – Chilipaste
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Reisessig

Für das Topping:

- 2 Eier (weich gekocht)
- 5 g Katsuobushi (Bonitoflocken)
- etwas Narutomaki (aus dem Tiefkühlregal)
- 1 Noriblatt



8. 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 gründlich mit eiskaltem Wasser abschrecken. Die Nudeln müssen vollständig erkalten. Die gut abgetropften Ramen auf zwei Teller oder flache Schüsseln verteilen sowie mit den halbierten Eiern, klein geschnittenen Noriblättern, ein paar Scheiben Narutomaki und weißen Teilen der Frühlingszwiebel arrangieren.
9. Dann in einem weiteren mittelgroßen Topf das Sesamöl bei starker Hitze erwärmen und den gehackten Ingwer sowie Knoblauch kurz anbraten. Den Schweinebauch hinzugeben und alles vermischen. Sobald der Schweinebauch nicht mehr rosa ist, die Pilze hinzufügen und ebenfalls anbraten.
10. Jetzt die Mentsuyu-Miso-Sauce unterrühren und alles bei mittlerer Hitze 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die Hitze abstellen und die grünen Teile der Frühlingszwiebel hinzufügen sowie unterrühren.
11. Die fertige Dipping Suppe in zwei Schüsseln füllen und mit Katsubushi garnieren. Zusammen mit den kalten Ramen Nudeln heiß servieren. Mit Stäbchen einige Ramen oder Toppings aufnehmen, in die heiße Brühe tunken und genießen. Fertig – Itadakimasu!

