

Hakata Ramen Nudelsuppe

für 2 Portionen | 45 Minuten | 1246 kcal

Heute zaubern wir eine ganz besondere Ramen Spezialität aus dem Süden Japans auf deinen Tisch: Hakata Ramen! Diese leckere Nudelsuppe wird in einer selbstgemachten Tonkotsu Brühe plus Shio Tare serviert. Dazu gibt es ebenso intensive Toppings wie Chashu, schwarzes Knoblauchöl oder marinierte Kikurage Pilze, die sich in wunderbarer Weise zusammenfügen!



Zutaten (2 Portionen)

2 Portionen Ramen
1 l Tonkotsu Brühe

Für die Shio Tare:
50 ml Dashi Brühe
8 g Salz
1 TL Reissessig

Für Ma-Yu (schwarzes Knoblauchöl):
3 EL Sesamöl
1 Knoblauchzehe

Für Ajitsuke Kikurage (marinierte Pilze):
15 g Black Fungus Pilze (getrocknet)
1 EL Sojasauce
1 EL Mirin
1 EL Sesamöl

Weitere Beilagen & Topping:
2 Ajitsuke Tamago – marinierte Ramen Eier
6 Scheiben Chashu – gerollter Schweinebauch
einige Bambusscheiben
2 Frühlingszwiebeln
5 cm Rettich (z.B. Daikon)
etwas Beni Shoga (roter eingelegter Ingwer)

Zutaten auf 1mal1japan.de/shop bestellen und direkt nach Hause liefern lassen – ab 39€ sogar versandkostenfrei!

Zubereitung (45 Minuten)

1. Zutaten für die Hakata Ramen Nudelsuppe bereitlegen sowie die Dashi Brühe aus Kombu und Shiitake vorbereiten. Außerdem sollte nun die Tonkotsu Brühe bereitstehen – wie im Rezept beschrieben, für zwei Portionen Nudelsuppe in einem Topf 500 ml Tonkotsu Gelee in 500 ml frischem Wasser verrühren und als Brühe erwärmen. Auch die marinierten Ramen Eier und der gerollte Schweinebauch sollten nun fertig zubereitet bereitstehen.

2. Während die Dashi Brühe zubereitet wird, das schwarze Knoblauchöl (Ma-Yu) herstellen: Dazu Knoblauch mit dem Messerrücken leicht andrücken, anschließend die Haut entfernen und fein reiben (zum Beispiel mit einer feinen Küchenreibe). Dann in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze das Sesamöl zusammen mit dem geriebenen Knoblauch solange unter Rühren rösten, bis der Knoblauch stark dunkelbraun geworden ist. Dann die Hitze abstellen. Das Öl im Topf wird sich beim Abkühlen schnell schwarz färben. Anschließend das Öl durch ein feines Sieb seihen und den Knoblauch entsorgen. Das selbstgemachte schwarze Knoblauchöl bereitstellen. Den Topf für den nächsten Schritt kurz ausspülen.

3. Jetzt die marinierten Black Fungus Pilze zubereiten: In dem vorherigen Topf etwa 300 ml Wasser zum Kochen bringen. Dann die getrockneten Black Fungus Pilze hinzufügen und 3 Minuten kochen lassen. Danach in einem Sieb abtropfen lassen und unter fließendem kaltem Leitungswasser abspülen, bis die Pilze abgekühlt sind.

Die überschüssige Flüssigkeit mit den Händen aus dem Pilz herausdrücken. Die Pilze in dünne Streifen schneiden und zusammen mit Sojasauce, Mirin und Sesamöl wiederum in den Topf geben. Den Topfinhalt bei mittlerer Stufe erhitzen und solange unter Rühren braten, bis keine Restfeuchtigkeit mehr im Topf ist. Hitze abstellen und marinierte Pilze bereitstellen.

4. Als nächstes die weiteren Beilagen vorbereiten: Die selbstgemachten Ajitsuke Tamago (marinierte Ramen Eier) abtropfen und jeweils halbieren. Das Chashu (gerollter Schweinebauch) in feine Scheiben schneiden. Die Bambusscheiben und Beni Shoga abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden. Außerdem den Rettich schälen und mit einer Küchenreibe in feine Späne hobeln. Alle Beilagen in Griffweite halten.

5. Weiterhin in einem großen Topf Wasser für die Ramen Nudeln (pro Portion Nudeln einen Liter Wasser) zum Kochen bringen.

6. Nun die Shio Tare zubereiten: Die Dashi Brühe ist nun fertig und kann mit Salz und Reissessig gründlich verrührt werden, bis keine Salzkristalle mehr zu erkennen sind.

7. Zur erwärmten Tonkotsu Brühe die Shio Tare und das schwarze Knoblauchöl geben (am besten jeweils esslöffelweise nach Belieben abschmecken) und noch einmal kurz aufkochen lassen. Den Topf auf kleinster Hitze stehen lassen, damit die Brühe nicht erkaltet.

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 kurz, aber gründlich mit kaltem Wasser abschrecken.

9. Ramen Nudeln auf Schüsseln aufteilen und mit Brühe auffüllen. Nun die Beilagen darauf verteilen und mit allen Toppings garnieren.

10. Heiß servieren und mit Stäbchen essen sowie die Brühe direkt aus der Schüssel schlürfen. Fertig – Itadakimasu!