

Curry Udon Nudelsuppe

für 2 Portionen | 20 Minuten | 220 kcal

Dieses Rezept für eine deftige Curry Udon Nudelsuppe (oder auch Kare Udon) ist absolut gelingsicher und eins der besten Rezepte für japanische Udon Nudeln! Die Suppe besteht aus japanischem Curry plus Dashi, Sojasauce und Sake – verfeinert wird das Gericht mit frischen Frühlingszwiebeln.



Zutaten (2 Portionen)

360 g Udon Nudeln (hier vorgekochte Udon Nudeln)
300 g Curry, vorgekocht (vom Vortag)
300 ml Dashi Brühe (= 1/2 Beutel Instant Dashi)
2 EL Sojasauce
1 EL Sake
1 Frühlingszwiebel

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

Zubereitung (15 Minuten)

1. Zutaten für die deftige Curry Udon Nudelsuppe bereitlegen. In einem großen Topf Wasser für die Udon Nudeln zum Kochen bringen (pro 180 g Udon Nudeln 2 l Wasser).
2. Die Frühlingszwiebel mit einem großen Messer in kleine Stücke schneiden: Am besten die grünen Enden (für die Suppe) in 3cm breite Streifen teilen und die weißen Teile (als Garnitur) in feine Ringe schneiden.
3. Parallel dazu in einem weiteren großen Topf 700 ml Wasser geben und einen Beutel Dashi Brühe (bei Instant Dashi No Moto) einrieseln lassen (oder eine selbstgemachte Dashi Brühe erhitzen). Das Curry (bei uns bleiben am Vortag meistens Reste vom Kare Raisu übrig, die wir gerne als Nudelsuppe essen) hinzufügen und alles gut umrühren sowie zum Kochen bringen.
4. Die aufgekochte Currybrühe jetzt mit Sojasauce und Sake abschmecken.
5. Sobald das Wasser für die Nudeln kocht, die Udon Nudeln hineingeben und 2 bis 3 Minuten leicht köchelnd garen. Zwischendurch vorsichtig umrühren. Sind die Udon Nudeln gar, durch ein Sieb abgießen und direkt zur Currysuppe hinzufügen.
6. Die grünen Teile der Frühlingszwiebel in die Brühe zu den Nudeln geben, umrühren und die Hitze abstellen.

Rezept für Curry Udon – Nudelsuppe mit japanischem Curry
<https://1mal1japan.de/rezepte/curry-udon/>

7. Die Nudelsuppe auf mittelgroße Schüsseln verteilen und mit den vorbereiteten Frühlingszwiebelringen garnieren. Heiß servieren und mit Stäbchen essen sowie die Brühe direkt aus der Schüssel schlürfen. Fertig – Itadakimasu!