

Vegetarische Ramen Nudelsuppe

für 2 Portionen | 45 Minuten | 465 kcal

Lass uns gemeinsam Ramen kochen! Mit diesem simplen Grundrezept für vegetarische Ramen zaubern wir die leckere japanische Nudelsuppe zu dir nach Hause. Die Kombination aus Dashi und einer selbstgemachten Gemüsebrühe zusammen mit den intensiven Toppings wie Bambus, Kimchi und Chiliöl wird dich um den Finger wickeln.



Zutaten (2 Portionen)

2 Portionen Ramen Nudeln
1 l vegane Dashi Brühe:
4 Streifen Kombu (Seetang)
(jeweils 2 x 10 cm)
6 Shiitake (getrocknet)
1 l Wasser (frisches, kaltes Leitungswasser)
Gemüsebrühe:
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 g aromatisches Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie oder Petersilienwurzel)
1 EL Öl (zum Beispiel Rapsöl)
4 EL Sojasauce
2 EL Sake
Beilagen & Topping:
2 Ajitsuke Tamago (marinierte Ramen Eier)
einige Bambusscheiben
2 Frühlingszwiebeln
etwas Kimchi
etwas Shichimi Togarashi (japanisches Chiligewürz)
etwas La-Yu (chinesisches Chiliöl)

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

Zubereitung (45 Minuten)

1. Zutaten für die Miso Ramen Nudelsuppe bereitlegen sowie die vegane Dashi Brühe aus Kombu und Shiitake vorbereiten (hier geht es zum Rezept). Außerdem sollten nun die marinierten Ramen Eier fertig sein (hier zum Rezept für Ajitsuke Tamago).
2. Während die Dashi Brühe zubereitet wird, die Gemüsebrühe kochen: Dazu als erstes Zwiebel und Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Dann das Wurzelgemüse gründlich waschen oder ggf. schälen sowie ebenfalls in grobe Stücke zerteilen.
3. Sobald die Dashi Brühe fertig ist, in einem großen Topf das Öl erhitzen. Zuerst Zwiebel und Knoblauch scharf anbraten, dann das geschnittene Wurzelgemüse hinzugeben und rundum anschwitzen.
4. Dann die selbstgemachte Dashi Brühe zum Gemüse in den Topf geben, umrühren und aufkochen lassen. Die Brühe nun für 20 bis 30 Minuten leicht köcheln, bis das Gemüse vollständig durchgekocht ist.
5. Während die Brühe langsam gart, die Beilagen und Toppings vorbereiten: Die selbstgemachten Ajitsuke Tamago abtropfen und jeweils halbieren. Die Bambusscheiben abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden. Außerdem Kimchi, Shichimi Togarashi und La-Yu bereitlegen.

6. Die Dashi-Gemüsebrühe ist nun fertig und kann durch ein Sieb in einen zweiten Topf abgeseiht werden. Die Brühe mit Sojasauce und Sake abschmecken. Den Topf auf kleinster Hitze stehen lassen, damit die Brühe nicht erkaltet.

7. In einem weiteren großen Topf Wasser für die Ramen Nudeln (pro Portion Nudeln einen Liter Wasser) zum Kochen bringen. In das kochende Wasser die Nudeln geben und 3 bis 4 Minuten (oder je nach Kochanleitung auf der Verpackung) garen. Danach in ein Sieb abgießen und kurz, aber gründlich mit kaltem Wasser abschrecken.

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

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