

Hokkaido Ramen Nudelsuppe

für 2 Portionen | 45 Minuten | 1067 kcal

Hokkaido – die Geburtsstätte japanischer Miso Ramen im japanischen Norden! Die eisige Winterkälte kann nur mit einer kräftigen und reichhaltigen Ramen Nudelsuppe bekämpft werden. Die beste Grundlage dafür ist eine deftige Hühnerbrühe nach japanischer Art, die mit roter Miso Paste und etwas scharfer Paprikapaste abgeschmeckt wird. Dazu gibt es wärmende Toppings wie Nikumiso, Sonnenmais und Butter!



Zutaten (2 Portionen)

2 Portionen Ramen
1 l Tori Chintan Brühe – Hühnerbrühe

Für die Miso Tare:
2 EL rote Miso Paste
1 EL Gochujang – scharfe Paprikapaste
1 TL Zucker
1 TL Salz

Für Nikumiso (mariniertes Hackfleisch):
200 g Hackfleisch vom Rind
3 EL rote Miso Paste
1 EL Gochujang
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Ingwer (frisch)
1 Frühlingszwiebel
1 EL Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

Weitere Beilagen & Topping:
2 Frühlingszwiebeln
50 g Sonnenmais (aus der Dose)
1 Noriblatt
50 g Butter (schön gekühlt)
etwas Beni Shoga (roter eingelegter Ingwer)
1 EL Sesam (geröstet)

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

Zubereitung (45 Minuten)

1. Zutaten für die Hokkaido Ramen Nudelsuppe bereitlegen. Außerdem sollte nun die Tori Chintan Brühe bereitstehen.
2. Als erstes wird die Miso Tare Brühe für die Nudelsuppe zubereitet: Dazu in einer Schüssel rote Miso Paste, Gochujang, Zucker und Salz vermischen. Dann etwas (etwa 5 EL) von der Tori Chintan Hühnerbrühe hinzufügen und wiederum verrühren (so lässt sich die Miso Tare im nächsten Schritt besser unterrühren).
3. Nun die restliche Hühnerbrühe und die Miso Tare in einen Topf geben, verrühren und bei mittlerer Hitze solange erwärmen, bis sie kurz vor dem Aufkochen ist (die enthaltene Miso Paste sollte nicht gekocht werden!). Dann die Hitze abstellen und die Brühe auf einer anderen Platte bei kleinster Hitze bis zum Servieren warmhalten.
4. In einem großen Topf Wasser für die Ramen Nudeln (pro Portion Nudeln einen Liter Wasser) zum Kochen bringen.
5. Nun zum wichtigsten Topping, dem Nikumiso: Dazu Knoblauch mit dem Messerrücken leicht andrücken, anschließend die Haut entfernen. Ebenso die Zwiebel und den Ingwer schälen. Anschließend alles drei ganz fein hacken (ich nutze dafür am liebsten einen Multizerkleinerer). Außerdem in einer kleinen Schüssel die Miso Paste mit der Paprikapaste vermischen.

6. Dann in einer Pfanne das Öl bei starker Hitze erwärmen und die gehackten Gewürze anbraten. Das Hackfleisch hinzugeben und mit den Gewürzen vermischen. Sobald das Hackfleisch krümelig und gebräunt ist, die Hitze abstellen und die Miso-Paprikapaste unterrühren, bis alles eine schöne rote Farbe angenommen hat. Falls sich die Paste nicht so gut unterrühren lässt, am besten noch einen kleinen Schluck Wasser hinzugeben.

7. Als nächstes die Beilagen vorbereiten: Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden. Mais und Beni Shoga abtropfen lassen. Außerdem Nori mit einer Schere auf Rechtecke (jeweils 4 x 8cm) zuschneiden. Aus der kalten Butter zwei Rechtecke schneiden. Alle Beilagen in Griffweite halten.

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 der warmen 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!