

Tokyo Ramen Nudelsuppe

für 2 Portionen | 45 Minuten | 684 kcal

Tokyo – das pulsierende Zentrum Japans! Für ein Ramen Restaurant bedeutet das: Die Nudelsuppe muss schnell gehen und einfach jeden Geschmack treffen. Daher wird hier besonders gerne eine Nudelsuppe mit Dashi Brühe und Sojasauce gekocht, die mit klassischen Beilagen wie Ajitsuke Tamago, Kakuni, Bambus und Narutomaki serviert wird. Und genau dieses Rezept zeige ich dir heute, genau hier!



Zutaten (2 Portionen)

2 Portionen Ramen Nudeln

1 l Dashi Brühe

4 EL Sojasauce

2 EL Sake

Beilagen & Topping:

2 Ajitsuke Tamago – marinierte

Ramen Eier – 48 h zuvor vorbereiten

4 Stück Kakuni – geschmorter Schweinebauch – am Tag vorher zubereiten

einige Bambusscheiben

etwas Narutomaki (aus dem Tiefkühlregal)

2 Frühlingszwiebeln

1 Noriblatt

etwas Shichimi Togarashi (japanisches Chiligewürz)

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

Zubereitung (45 Minuten)

1. Zutaten für die Tokyo Ramen Nudelsuppe bereitlegen sowie die Dashi Brühe aus Kombu und Shiitake vorbereiten. Außerdem sollten nun die marinierten Ramen Eier und der geschmorte Schweinebauch zubereitet sein. Zudem etwa ein Stück von 5 cm vom Narutomaki aus dem Frost mit einem großen Messer abschneiden und rechtzeitig auftauen lassen, der restliche Teil kann zurück in den Tiefkühler.

2. Während die Dashi Brühe zubereitet wird, die Beilagen vorbereiten: Die selbstgemachten Ajitsuke Tamago abtropfen und jeweils halbieren. Das Kakuni und Narutomaki in feine Scheiben schneiden. Die Bambusscheiben abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden. Außerdem Nori mit einer Schere auf Rechtecke (jeweils 4 x 8cm) zuschneiden und Shichimi Togarashi bereitlegen.

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

4. Die Dashi Brühe ist nun fertig und kann mit Sojasauce und Sake abgeschmeckt werden. Den Topf auf kleinster Hitze stehen lassen, damit die Brühe nicht erkaltet.

5. 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.

Rezept für Toyko Ramen Nudelsuppe mit Dashi, Ajitsuke Tamago & Kakuni
<https://1mal1japan.de/rezepte/tokyo-ramen/>

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

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