

Tonkotsu Brühe

für 4 Portionen | 3 Tage | 597 kcal

Eine selbstgemachte Tonkotsu Brühe ist der ideale Start für authentische japanische Ramen Nudelsuppen. Diese starke Schweinebrühe wird über einige Stunden hinweg gekocht – die Zubereitung ist jedoch ganz einfach. Mit diesem simplen Grundrezept aus Japan wird garantiert nichts schiefgehen!



Zutaten (4 Portionen)

1,2 kg Schweineknochen (am besten Spitzbein)
1 große braune Zwiebel
1 Lauch
4 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
40 g Ingwer (frisch)
6 Shiitake (getrocknet)
2,4 l Wasser

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

Zubereitung (3 Tage)

Tag 1

1. Zutaten für die selbstgemachte Tonkotsu Schweinebrühe einkaufen. Tipp: Spitzbein, also Schweinefüße, am besten beim Metzger vorbeistellen und in 5 cm breite Scheiben sägen lassen.
2. Das Spitzbein gründlich abwaschen und in einen großen Topf legen. Soviel kaltes Wasser hinzugießen, dass das Fleisch sehr gut mit Wasser bedeckt ist. Den Topf mit Deckel über Nacht in den Kühlschrank stellen. So wird das noch enthaltene Blut und andere Verunreinigungen herausgezogen.

Tag 2

3. Am nächsten Tag, am besten sehr früh am Morgen, zuerst das Gemüse zurechtschneiden, wobei alles nur grob zerkleinert werden muss: Die Zwiebel NICHT schälen (das wird die Brühe später schön färben) und nur halbieren. Lauch und Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen, die Enden abschneiden und in 5 cm lange Ringe schneiden. Dann den Ingwer schälen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch nur schälen.
4. Eine große, flache Pfanne bei starker Hitze erwärmen und das Gemüse darin ohne Öl kurz von allen Seiten anrösten. Hitze abstellen und Gemüse bereitlegen.
5. Das Spitzbein aus dem Kühlschrank holen, das Fleisch aus dem Wasser heben und das verbrauchte Wasser wegschütten. Den Topf abwaschen und das Fleisch zurück hineinlegen.

Mit 2,4 Liter kaltem Wasser übergießen und das geröstete Gemüse sowie die Shiitake mit hineingeben.

6. Die Brühe bei starker Hitze und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Der aufsteigende Schaum wird leicht bräunlich sein – diesen Schaum mit einem feinen Sieb oder einer Schöpfkelle an der Wasseroberfläche abnehmen und wegschütten. Das muss solange wiederholt werden, bis die Bläschen hell-weißlich werden.

7. Dann den Deckeln aufsetzen und die Brühe bei kleinster Hitze 8 Stunden lang leicht köcheln. Jede Stunde alles etwas umrühren und mit so viel neuem Wasser auffüllen, sodass die ursprüngliche Wasserhöhe wieder erreicht wird.

8. Nach Ablauf der Kochzeit, die Hitze abstellen und die groben Stücke mit einer Zange vorsichtig aus dem Sud heben. Dann die Brühe durch ein großes, feines Sieb in einen zweiten Topf geben. Die ausgekochten Zutaten können entsorgt werden.

9. Nun den Topf mit der durchgesiebten Brühe wieder auf den Herd stellen, aufkochen lassen und ohne Deckel für weitere 2 Stunden einkochen lassen. Hierbei kein Wasser nachgießen, sondern die Brühe auf etwa 3/4 der ursprünglichen Menge reduzieren lassen und gelegentlich umrühren. Es wird etwa 1 Liter intensiver Tonkotsu Brühe dabei entstehen. Wiederum nach Ablauf der Kochzeit die Brühe in eine verschließbare Box gießen und im Kühlschrank über Nacht vollständig erkalten lassen.

Tag 3

10. Am nächsten Tag die Box hervorholen. Die Tonkotsu Brühe wird nun stark geliert sein, also wie ein Pudding aussehen und sich auch so anfühlen. Um das Tonkotsu Gelee in eine Brühe für Nudelsuppen zu verwandeln, wird die Hälfte (500 ml des Gelees reichen für 2 Portionen Nudelsuppe) aus Box in einen Topf gegeben und mit 500 ml frischem Wasser verrührt. Dann den Topfinhalt bei mittlerer Hitze erwärmen und aufkochen lassen. Die zweite Hälfte kann problemlos eingefroren und zu einem späteren Zeitpunkt ebenso verflüssigt sowie verwendet werden.

Rezept für Tonkotsu – japanische Schweinebrühe für Ramen Nudelsuppen
<https://1mal1japan.de/rezepte/tonkotsu/>

11. Die authentische japanische Tonkotsu Brühe ist nun fertig und kann zu leckeren selbstgemachten Nudelsuppen weiterverarbeitet werden. Fertig – Itadakimasu!