

Chikara Udon Nudelsuppe

für 2 Portionen | 30 Minuten | 411 kcal

Diese abwechslungsreiche, herzhafte Chikara Udon Nudelsuppe mit geröstetem Mochi ist zu jedem Anlass genau das Richtige! Am besten schmeckt mir dieses Rezept mit selbstgemachten Udon Nudeln, einer kleinen Auswahl frischer Gemüsebeilagen und natürlich mit knusprig gerösteten Kirimochi, die aus der leichten Nudelsuppe einen echten Sattmacher zaubert.



Zutaten (2 Portionen)

2 Portionen Udon Nudeln
2 Kirimochi – quadratische Mochi-Blöcke
2 große Radieschen
2 Frühlingszwiebeln
50 g Komatsuna (japanischer Senfspinat; alternativ Babyspinat)
etwas Shichimi Togarashi (japanisches Chiligewürz)

Für die Tsuyu Brühe:

600 ml Mentsuyu

ODER

100 ml Tsuyu Konzentrat + 500 ml Wasser (frisches, kaltes Leitungswasser)

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

Zubereitung (30 Minuten)

1. Zutaten für die japanische Chikara Udon Nudelsuppe bereitlegen. Falls du eine selbstgemachte Mentsuyu verwenden möchtest, sollte diese nun bereitstehen (hier zum Rezept für die japanische Mentsuyu). Auch die selbstgemachten Udon Nudeln sollten jetzt fertig bereitliegen (hier zum Rezept für Udon Nudeln)! Außerdem in einem großen Topf Wasser für die Udon Nudeln (pro Portion Nudeln einen Liter Wasser) zum Kochen bringen.

2. Zu Beginn kümmern wir uns um die Beilagen: Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und die grünen Teile in feine Ringe schneiden. Die weißen Enden aufbewahren, mit diesen würzen wir gleich die Tsuyu Brühe. Die Radieschen ebenfalls waschen und in dünne Scheiben schneiden. Außerdem den Spinat waschen und abtropfen lassen. Alles bis zum Servieren zur Seite stellen.

3. Für die Brühe die selbstgemachte Mentsuyu in einen Topf füllen (oder das Tsuyu Konzentrat und das Wasser im Topf vermischen), die weißen Teile der Frühlingszwiebeln hinzufügen, den Deckel schließen und bei mittlerer Hitze erwärmen.

4. In der Zwischenzeit kommen wir zu den gerösteten Mochi: Dazu die Kirimochi jeweils halbieren. Die Kirimochi in einer Pfanne (OHNE ÖL) bei mittlerer Hitze solange braten, bis sie von beiden Seiten eine leichte Bräunung angenommen haben (dies wird etwa 5 Minuten dauern). Die Mochi-Blöcke immer wieder vorsichtig (am besten mit einer Zange) wenden, damit sie im Inneren gleichmäßig weich werden.

Haben die Kirimochi eine schöne Farbe angenommen und fühlen sich beim Wenden weich an, dann aus der Pfanne holen und auf einem Teller beiseitelegen.

5. Sobald die Tsuyu Brühe heiß ist, die Hitze reduzieren und die Brühe warmhalten. Jetzt können wir den Spinat und die Udon Nudeln kochen: Dazu den Spinat für 30 Sekunden in das kochende Wasser geben, dann mit einem kleinen Sieb herausholen, abtropfen lassen und kurz beiseitestellen. Danach die Udon Nudeln ebenfalls in dasselbe kochende Wasser geben und 4 Minuten (oder je nach Kochanleitung auf der Verpackung) garen. Danach in ein großes Sieb abgießen und kurz, aber gründlich mit kaltem Wasser abschrecken.

6. Udon Nudeln auf Schüsseln aufteilen und mit der warmen Brühe auffüllen. Jeweils mit einem gerösteten Kirimochi garnieren, die Beilagen ringherum verteilen und mit Shichimi Togarashi bestreuen.

7. Die Nudeln und Beilagen zur Suppe werden mit Stäbchen gegessen, die Suppe wird direkt aus der Schüssel geschlürft. Fertig – Itadakimasu!