



genuss  
REZEPT AUS DEM MAGAZIN 01/16

RAMEN

NUDELSUPPE  
AUS JAPAN

Paul Ullrich AG

# SCHMACKHAFT UND LEICHT

# MISO RAMEN

DIE JAPANISCHE NUDELSUPPE

## Zutaten für vier Personen:

### 4 Portionen Ramen-Nudeln

(frisch oder aus dem Asien-Shop)

Al dente kochen, beiseite stellen.

### Suppe

1,6l Hühnerbouillon

120g weisser Miso (Sojabohnenpaste)

20g Zucker

10g Salz

*Alles zusammen erhitzen.*

5g Toban Gyan (Chilipaste)

1 Zwiebel

1 Rübli

1 kleines Stück frischen Ingwers

1 Teelöffel Sesamöl

2 Suppenlöffel Sesamkörner

Zwiebeln, Rübli und Ingwer klein schneiden, langsam in Sesamöl garen. Zum Schluss den Sesam begeben und alles zusammen in die Suppe geben.

## Toppings

### Chashu Pork

400g Bauchspeck vom Schwein

Hühnerbouillon

1 kleines Stück fein geschnittenen Ingwers

1 kleines Stück Lauch, in Scheiben geschnitten

1 kleines Rübli, in kleine Stücke geschnitten

300g Sojasauce

60g Zucker

Auf kleiner Hitze 2 Stunden sanft köcheln lassen. Fleisch herausnehmen, und Fond aufbehalten.

### Tamago-Ei

4 Eier in kaltes Wasser legen, nach dem Siedepunkt 3 Minuten kochen. Abkühlen, schälen und über Nacht in den Cashu-Fond legen.

### Menma (gekochte Bambussprossen)

4 Pak Choy-Blätter

(Senfkohl oder Blätterkohl)

120g Maiskörner

250g Sojasprossen (blanchiert und mit Eiswasser abgekühlt)

## Fertigstellung:

Heisse Bouillon in die Teller, Nudeln darin verteilen, Toppings auf die Nudeln legen.

## Tipp:

Chashu Pork und Tamago-Ei am Vortag zubereiten.

Rezept vom Restaurant Sala of Tokyo, Zürich

**Paul Ullrich AG**  
Weine und Spirituosen