



ORF extra

Fünf-Schätze-Pilz-Ramen

Als großer Fan der asiatischen und insbesondere der japanischen Küche, aus der Pilze nicht wegzudenken sind, möchte ich euch diese „Heiße Köstlichkeit“ vor allem für die kalte Jahreszeit vorstellen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten

- 1 kleines Stück Ingwer
- 1 Stück Lauch
- Die 5 Schätze: Schatz # 1 - eine Handvoll getrocknete Krause Glucke, Schatz # 2 - eine Handvoll getrocknete Röhrlinge/Schweinsohren, Schatz # 3 - eine Handvoll getrocknete Pfifferlinge/Pfifferlingsverwandte, Schatz # 4 - eine „Prise“ getrocknete Knoblauchschildlinge, Schatz # 5- 100 g frische Waldpilze (je nach Jahreszeit), Bambussprossen nach Belieben
- 1,5 Liter Wasser
- 1 Suppenwürfel oder 1 Würfel Rinderbouillon (28 g)
- 1 Prise Currypulver
- 2 bis 3 Knoblauchzehen, gepresst
- optional: Hühnerfilets oder Rinderknochen für Fleischliebhaber
- 1 Portion Suppennudeln oder Glasnudeln pro Person
- etwas Sojasauce - nach Belieben einzeln abschmecken

Zubereitung:

Einfacher geht's kaum: Ingwer und Lauch klein schneiden. Gemeinsam mit den getrockneten und frischen Pilzen, Bambussprossen und Wasser in einen großen Suppentopf geben. Suppenwürfel, Rinderbouillon, Currypulver und Knoblauch zugeben und aufkochen lassen.

Schon nach wenigen Minuten wird deine ganze Küche herrlich nach Pilzen duften und dich schlagartig in einen feuchten Herbstwald versetzen. Wer möchte, kann nun das Fleisch oder die Knochen in den Eintopf geben. Bei mittlerer Hitze mindestens 30 Minuten, gerne auch länger, köcheln lassen.

Ein paar Minuten vor Ende der Kochzeit die Suppennudeln hinzugeben. Auf tiefen Tellern servieren und individuell mit Sojasauce abschmecken. Fertig ist eine überaus gesunde Geschmacksexplosion.