

## RAMEN - SUPPE

### Zutaten für 5 L Brühe

2 kg Fleisch \*\*\*  
3 Jungzwiebel  
2 Karotten  
6 L Wasser  
2 Knoblauchzehen mit Schale  
4 Shiitake Pilze  
(frisch oder getrocknet)  
  
50 g Ingwer  
1 Chili  
20 g Salz  
12 Schwarze Pfefferkörner

Das Fleisch und Gemüse unter fließend kaltem Wasser gut waschen.

Fleisch in einen großen Suppentopf geben und mit kaltem Wasser füllen. Zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, den weißen Schaum abschöpfen.

Restliche Zutaten hinzugeben und Hitze um mindestens die Hälfte reduzieren. Die Suppe darf nur minimal blubbern. Die Suppe für mindestens 2 Stunden ohne Deckel köcheln lassen.

Für den besten Geschmack die Brühe für **5 bis 10 Stunden** zugedeckt kochen.

Suppe sofort nach dem Kochen abseihen, gekochtes Fleisch und Gemüse weggeben. Suppe kalt stellen.

Nach dem Kalt stellen eventuell Fett abschöpfen.

### \*\*\* FLEISCH

Die Suppe gelingt mit Huhn oder Rind.

Huhn: Suppenhuhn, Schenkel oder Flügel verwenden.

Rind: Suppenfleisch, Beinscheibe, Schulter, Markknochen

## RAMEN NUDELN

### Zutaten für 4 Portionen

200 g Weizenmehl  
(Type 405 oder 480)  
1 TL Backpulver  
1 Eier  
75 ml Wasser

Stärke zum Schneiden

Backpulver zum Mehl geben. Alle Zutaten miteinander vermischen und 5 min kneten. Den Teig luftdicht zudecken und 30 min ruhen lassen.

Den Teig mit einem Nudelholz 2 bis 3 mm dünn ausrollen. Damit der Teig nicht kleben bleibt, mit Stärke bestreuen.

Den Teig mehrmals falten, zu einem 10 cm breiten Stück. Mit einem sehr scharfen Messer die Nudeln hauchdünn schneiden.

Die Ramen Nudeln in kochendem Salzwasser für ein 1 bis 2 Minuten kochen, danach mit kaltem Wasser abspülen.



FOTO: Julian Kutos

# RAMEN

## Zutaten für 4 Portionen

1 L Suppe

### ZUM WÜRZEN

Sojasauce oder Miso  
Süßwein oder Mirin  
Scharfe Sauce

### FLEISCH EINLAGEN

Schweinsbraten  
Paniertes / Schnitzel  
Gebratenes Fleisch  
Tafelspitz  
Faschiertes Laibchen

### GEMÜSE EINLAGEN

Gedämpftes Kraut  
Gebratener Tofu  
Jungzwiebel  
Karotten  
Sellerie  
Gekochte Eier  
Frittaten

### ASIA ZUTATEN

Sesam  
Algen

## WÜRZEN

Die fertig gekochte Suppe abschmecken und nach Belieben würzen – man kann unterschiedliche Saucen miteinander kombinieren.

Salzig: Salz, Sojasauce oder Miso  
Süß: Süßwein oder Mirin  
Schärfe: Chili oder scharfe Sauce

## FLEISCH EINLAGEN

Ramen kann man mit unterschiedlichsten Fleisch Stücken oder auch Resten servieren.

Das kalte Fleisch einfach in dünne Scheiben schneiden.

## SERVIEREN

Suppenschüsseln füllen mit gekochten Nudeln, geschnittenem Fleisch, Gemüse, Asia Zutaten.

Mit kochend heißer Suppe übergießen und servieren.