

Hier und heute



Miso-Ramen – japanische Nudelsuppe mit Miso

Längst ist die japanische Trend-Suppe „Ramen“ auch in deutschen Städten angekommen. Julia Floß zeigt, wie man sie zu Hause selbst kocht.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

Zutaten für die Miso-Tare

- 4 EL Miso-Paste (rot)
- 2 EL Chilipaste (z.B. Gochujang)
- 2 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 l Hühnerbrühe (s. anderes Rezept)
- 200 g Ramen-Nudeln

Zutaten für das Topping (Nikomisu)

- 1 Stück Ingwer (daumengroß, ca. 4 cm)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 EL Pflanzenöl (z.B. Erdnuss- oder Sonnenblumenöl)
- 200 g Schweinehackfleisch
- 1 EL Chilipaste (z.B. Gochujang)
- 1 EL Sojasauce

Weitere Toppings nach Geschmack

- 4 Frühlingszwiebeln
- 100 g Sonnenmais (aus der Dose)
- 2 Noriblätter
- 100 g Butter (gekühlt)
- optional: Beni Shoga (roter eingelegter Ingwer)

Zubereitung

Für die Suppenbasis in einer kleinen Schüssel Miso-Paste, Chilipaste, Zucker und Salz mischen. Nun etwa fünf Esslöffel Hühnerbrühe dazugeben und alles glattrühren. Die restliche Hühnerbrühe zusammen mit der Miso-Tare in einen Topf geben, verrühren und bei mittlerer Hitze solange erwärmen, bis sie kurz vor dem Aufkochen ist. Dann den Herd ausschalten und die Brühe bis zum Servieren warmhalten.

Die Ramennudeln nach Packungsanweisung gar kochen und bereitstellen.

Für das Nikomisu Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingslauch in feine Ringe schneiden und bereitstellen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch rundherum anbraten. Knoblauch, Ingwer und Frühlingszwiebel nach einigen Minuten dazugeben und mitbraten. Zuletzt die Chilipaste dazugeben und untermischen. Mit Sojasauce ablöschen und so lange braten, bis keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist. Anschließend beiseitestellen.

Als nächstes die Toppings vorbereiten: Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden. Mais und Beni Shoga (Ingwer) abtropfen lassen. Noriblätter mit einer

Hier und heute



Schere in mundgerechte Stücke schneiden. Aus der kalten Butter vier Stückchen schneiden. Ramen-Nudeln auf Schüsseln verteilen und mit der Brühe auffüllen. Die Toppings darauf verteilen. Suppe servieren und genießen.