



## R e z e p t

### Tonkotsu Ramen Brühe

#### Zutaten für ca. 3-4 Liter

- ca. 3 kg Schweineteile (z.B. Füße, Eisbein) mit einer Mischung aus Knochen, Fleisch, Fett und Haut. (Füße idealerweise vom Metzger in 2-3 Scheiben sägen lassen.)
- 1 Stange Lauch
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Stück Ingwer
- 1 große Zwiebel
- 1 Stück Knollensellerie

#### Optional

- 1 Stern-Anis
- 5-10 Körner Piment

#### Zubereitung

- Sollten Schweinefüße verwendet werden, diese entweder über Nacht in kaltes Wasser legen oder vor der eigentlichen Zubereitung 5 Minuten separat abkochen.
- Das Gemüse und den Ingwer putzen und in grobe Stücke schneiden. Dabei an der Zwiebel eine braune Hautschicht dran lassen (das gibt der Brühe Farbe).
- In einer Pfanne ohne Fett das Gemüse anrösten, bis es bräunt und Aroma entwickelt, aber noch nicht anbrennt.
- In einen großen Topf die Schweine-Teile legen, das Gemüse dazu und alles gut mit Wasser aufgießen, maximal 5 Liter. Ruhig jetzt auch schon etwas Salz dazugeben.
- Aufkochen lassen und für ein paar Minuten kräftig kochen. Wenn Schaum aufzusteigen beginnt, Hitze zurückschalten. Den Schaum abschöpfen und entsorgen. Irgendwann kommen nur noch weiße Bläschen, dann ist es gut.
- Deckel auflegen und 9 (!) Stunden köcheln. Dabei darauf achten, dass es im Topf sanft blubbert. Ungefähr 1x pro Stunde umrühren.
- Dann noch 1 weitere Stunde offen kochen, um die Flüssigkeit zu reduzieren und die Suppe zu konzentrieren. In dieser Zeit können Sie den Stern-Anis und die Pimentkörner in den Topf geben, um die Suppe sanft zu aromatisieren. (Optional.)
- Wenn die Zeit um ist, abschmecken und ggf. nachsalzen. Sollte die Suppe zu konzentriert geworden sein, etwas Wasser nachgeben.
- Grobe Teile mit der Kelle entfernen. Den Rest der Suppe durch ein feines Sieb in ein anderes Gefäß – oder Portionsgläser zum Einfrieren – umgießen.
- *Nicht wundern: Die Brühe hat im kühlen Zustand die Konsistenz von Wackelpudding.*