

Rezept von Margaretha Jüngling

Ramen-Suppe

MIT TRÜBER BRÜHE



**Messer
& Gabel**

Ausgabe 3 | 2017

Rezept von Margaretha Jüngling

Zutaten

- Schweineknochen
- Hühnerkarkasse
- Kombu-Seetang
- Bonito-Flocken (getrockneter und geräucherter Fisch)
- Ramen-Nudeln
- Chashu (Schweinsbraten)
- Ajitama (eingelegtes Ei)
- eingelegter Rettich
- Nori-Seetang
- Frühlingszwiebeln

Zubereitung

Schweineknochen während 12 bis 24 Stunden auf hoher Stufe rollend sieden, bis die Knochen in kleinste Teile zerfallen. Die Hühnerkarkasse während 6 bis 8 Stunden ebenfalls rollend sieden. Beide Knochenbrühen durch ein Tuch passieren.

Den Kombu-Seetang und die Bonito-Flocken für die Dashi-Brühe während 24 Stunden in Wasser einlegen. Anschliessend durch ein Tuch passieren.

Für die Ramen-Suppe die Schweinebrühe, die Hühnerbrühe und die Dashi-Brühe zu einer ausgewogenen Suppe zusammenfügen.

Ramen-Nudeln kochen und in hohe Suppenschalen verteilen. Mit der warmen Ramen-Brühe übergossen und mit Chashu, einem halben Ei, dem Rettich, Bonito-Flocken, Nori-Seetang und Frühlingszwiebeln garnieren.



«Dadurch, dass die Knochen auf hoher Stufe gesotten, also rollend gekocht werden, entsteht eine trübe Brühe, was in unseren Breitengraden eher ungewohnt ist. Auf diese Weise kochen wir aber wirklich alles heraus, was an Nährstoffen in den Knochen ist. Ein gesunder Genuss!» Margaretha Jüngling



Der feine Unterschied.



Schweiz. Natürlich.