

Ramen mit Shiitake Pilzen

Zutaten für 4 Personen

- 200 g guter Seiden Tofu
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 2 EL geröstetes Sesamöl
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Ingwer, fein gehackt
- 1 kleine weiße Zwiebel
- 120 g Shiitake-Pilze
- 40 g getrocknete Shiitake-Pilze
- 4 EL Sojasoße
- 150 g Ramen-Nudeln
- 1 EL Misopaste
- 2 Mini Pak Choi
- 200 g Möhren, in feine Streifen geschnitten
- 1 Frühlingszwiebel

Zubereitung

Zwiebel schälen und fein würfeln und mit Knoblauch und Ingwer in einem Topf mit Sesamöl anbraten und anschließend mit Brühe, aufgießen. Getrocknete Shiitake-Pilze und Sojasauce dazugeben und 30 Minuten köcheln lassen

In der Zwischenzeit die frischen Pilze putzen und grob schneiden. Pilze, Möhren, Frühlingszwiebel und Pak-Choi in die Suppe geben und alles einmal aufkochen. Dann die Ramen-Nudeln dazugeben und 2-3 Minuten garziehen.

Zum Schluss den Tofu in mundgerechte Stücke schneiden, in der Suppe geben und kurz erwärmen.

Scharf-Saure-Ramen

Zutaten für 4 Personen

- 5 EL Sojasauce
- 1 Suppenhuhn (ca. 1kg)
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Bund Petersilie kraus
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 150 g Suppennudeln
- Salz
- 100 g Knollensellerie
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Keimöl
- 160 g Sojabohnenkeimlinge
- (auch aus der Dose)
- 4 EL Weißweinessig
- 2 EL Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL Chilipulver

- 1 Ei
- 100 g Cashewkerne

Zubereitung

Das Huhn in 2 Liter kaltem Wasser zum Kochen bringen. Das Suppengrün waschen putzen und kleinwürfeln. Mit Petersilie, Pfefferkörnern und 1 TL Salz dazugeben und alles etwa eine Stunde sanft köcheln lassen. Dann das Huhn aus der Brühe nehmen und das Fleisch in mundgerechten Stücken vom Knochen lösen. Die Brühe durch ein Sieb gießen, das Gemüse durch das Sieb in die Brühe streichen. Die Nudeln nach Packungsaufschrift in Salzwasser al dente garen. Abgießen, abschrecken und abkühlen lassen.

Möhren, Sellerie und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl erhitzen und Keimlinge sowie Gemüsewürfel darin anschwitzen. Geflügelfleisch, Brühe und Nudeln dazugeben. Die Suppe mit Sojasauce, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Die Cashew-Kerne in einer Pfanne anrösten und in die Suppe geben. Zum Schluss das Ei mit einem kleinen Schneebesen oder einer Gabel kräftig verschlagen und unter Rühren in die heiße Suppe einlaufen lassen.