

Rezept

Bayerische Ramen

Ein Rezept von Bayerische Ramen, am 05.12.2025

Zutaten

80 g geräucherter Schweinebauch	80 g Leberkäse
10 g Schnittlauch	100 g Sauerkraut (aus dem Glas)
40 g eingelegter Ingwer	800 ml Hühnerfond
1 Ei (M)	400 g vorgegarte Instant-Ramen-Nudeln (Asienladen)
6 EL Sojasauce	2 TL Knoblauchöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 870 kcal, 54 g F, 26 g EW, 67 g KH

Zubereitung

1. Den Schweinebauch quer in 5 mm dicke Streifen schneiden. Den Leberkäse in 5 mm dicke und 4 cm lange Streifen schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Sauerkraut und eingelegten Ingwer abgießen.
2. Den Fond in einem breiten Topf aufkochen und in 10 Min. bei starker Hitze offen auf ca. 600 ml reduzieren lassen. Währenddessen Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und das Ei in 6 Min. wachweich kochen. Sofort herausnehmen, kalt abspülen, pellen und in Eiswasser vollständig auskühlen lassen. Dann längs halbieren.
3. Den Schweinebauch in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in 8-10 Min. auslassen und knusprig braten. Nach 5 Min. die Leberkäsestreifen zugeben und unter gelegentlichem Wenden ebenfalls von allen Seiten anbraten.
4. Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Je 2 EL Sojasauce auf zwei Schalen verteilen und den heißen Fond darübergießen. Die Nudeln zugeben und mit einer Gabel spiralförmig aufdrehen. Schweinebauch, Leberkäse, Ei, Schnittlauch, Sauerkraut und Ingwer darauf anrichten. Die Ramen mit je 1 TL Knoblauchöl beträufeln und sofort servieren.