

Rezept

Curry Ramen

Ein Rezept von Curry Ramen, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 Ei (M) | 20 g Mungobohnensprossen (ersatzweise Rettichsprossen) |
| ¼ Stange Lauch (grüner Abschnitt) | 20 g eingelegter Ingwer |
| 2 Schweineschnitzel (400 g) | 35 g Tempurateig-Mix (Asienladen) |
| 800 ml Hühnerfond | 2 TL mildes Currypulver |
| 400 g vorgegarte Instant-Ramen-Nudeln (Asienladen) | 6 EL Sojasauce |

Außerdem

Öl zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 825 kcal, 26 g F, 64 g EW, 83 g KH

Zubereitung

1. 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. Das Ei längs halbieren.
2. Die Sprossen waschen und abtropfen lassen. Den Lauch waschen, putzen und längs in sehr feine Streifen schneiden. Den Ingwer abtropfen lassen. Die Schweineschnitzel trocken tupfen. Die Tempura-Teigmischung mit 50 ml Wasser in einem tiefen Teller glatt rühren.
3. Den Fond in einem breiten Topf aufkochen und in 10 Min. bei starker Hitze offen auf ca. 600 ml reduzieren lassen, dann das Currypulver unterrühren.
4. Öl 1 cm hoch in eine Pfanne füllen und auf ca. 180° erhitzen. Die Schweineschnitzel von beiden Seiten durch den Tempura-Teig ziehen und im heißen Öl in 3-4 Min. pro Seite goldbraun frittieren, dann in 5 mm dicke Streifen schneiden.
5. Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen und abgießen. Die Sojasauce auf zwei Schalen verteilen, mit dem heißen Fond aufgießen, die Nudeln zugeben und mit einer Gabel spiralförmig aufdrehen. Ei, Schnitzel, Lauch, Sprossen und Ingwer darauf anrichten. Die Ramen sofort servieren.