

Rezept

Currysuppe mit Udon-Nudeln

Ein Rezept von Currysuppe mit Udon-Nudeln, am 04.06.2025

Zutaten

2 Zwiebeln	1 Frühlingszwiebel
3 Stängel Koriandergrün	1 EL Kartoffelstärke
800 g vorgekochte Udon-Nudeln (Asienladen, ersatzweise 400 g getrocknete Udon-Nudeln)	2 Scheiben frittierter Tofu
300 g Schweinebauch (in ca. 3 mm dünnen Scheiben)	2 EL Sonnenblumenöl
1 l kräftige Dashibrühe	3 EL mildes Currypulver
2 EL helle Sojasauce (Usukuchi)	2 EL Sake
1 TL Salz	1 EL Zucker
	1 EL Austernsauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal, 31 g F, 28 g EW, 91 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel putzen und mitsamt Grün in schräge, feine Stücke schneiden. Das Koriandergrün waschen, trocken schütteln und die Blättchen klein schneiden. Die Kartoffelstärke in 1 EL Wasser auflösen.
2. Die Udon-Nudeln nach Packungsanweisung garen, dann abgießen und abtropfen lassen. Inzwischen 200 ml Wasser zum Kochen bringen und über den frittierten Tofu gießen. Dann das Wasser wieder herausdrücken und den Tofu in Streifen schneiden.
3. Das Öl in einem Topf erhitzen. Schweinebauchscheiben, Zwiebeln und den weißen Teil der Frühlingszwiebel bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. darin anbraten. Wenn die Zwiebeln glasig sind, Currypulver zugeben und kurz mitbraten.
4. Inzwischen die Dashibrühe in einem Topf erhitzen und mit Sake, Sojasauce, Zucker, Salz und Austernsauce abschmecken. Die Kartoffelstärkemischung in die kochende Brühe rühren.
5. Die Udon-Nudeln auf vier Suppenschalen verteilen. Die Schweinebauchscheiben mitsamt Zwiebeln und Frühlingszwiebelgrün portionsweise zugeben. Die Suppe dazugießen und mit dem Koriandergrün garnieren.