

## Rezept

# Ramen mit Schweinebraten, Frühlingszwiebel und Ei

Ein Rezept von Ramen mit Schweinebraten, Frühlingszwiebel und Ei, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>20 g</b> TK-Narutomaki (gedämpfte Fischrolle; Asienladen)	<b>1</b> Frühlingszwiebel
<b>400 ml</b> Hühnerfond	<b>1</b> Ei (M)
<b>100 g</b> gegarter Schweinekrustenbraten-Aufschnitt (vom Metzger)	<b>400 ml</b> Fischfond
<b>1 TL</b> Dashibrühe (Fischbrühe; Asienladen)	<b>400 g</b> vorgegarte Instant-Ramen-Nudeln (Asienladen)
	<b>6 EL</b> Sojasauce
	<b>4</b> geröstete Nori-Blätter (Asienladen)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal, 9 g F, 34 g EW, 70 g KH

## Zubereitung

- 1.** Narutomaki auftauen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und das Ei in 6 Min. wachweich kochen.

---

- 2.** Inzwischen den Hühner- und Fischfond in einem breiten Topf aufkochen und in 10 Min. bei starker Hitze offen auf ca. 600 ml reduzieren lassen.

---

- 3.** Das Ei kalt abspülen, pellen und in Eiswasser auskühlen lassen, dann längs halbieren. Den Braten in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen.

---

- 4.** Je 3 EL Sojasauce und ½ TL Dashipulver in zwei Schalen verrühren. Mit dem heißen Fond aufgießen. Die Nudeln zugeben und spiralförmig aufdrehen. Ei, Schweinebraten, Narutomaki und Frühlingszwiebel darauf anrichten. Je 2 Nori-Blätter seitlich an den Schüsselrand stecken und die Ramen sofort servieren.