

Rezept

Ramen mit Schweinebraten, Frühlingszwiebel und Ei

Ein Rezept von Ramen mit Schweinebraten, Frühlingszwiebel und Ei, am 18.12.2025

Zutaten

20 g	TK-Narutomaki (gedämpfte Fischrolle; Asienladen)	1	Frühlingszwiebel
400 ml	Hühnerfond	1	Ei (M)
100 g	gegarter Schweinekrustenbraten-Aufschliff (vom Metzger)	400 ml	Fischfond
1 TL	Dashibrühe (Fischbrühe; Asienladen)	400 g	vorgegarte Instant-Ramen-Nudeln (Asienladen)
		6 EL	Sojasauce
		4	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. wachsweich 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.