

Rezept

Ramen mit Schweinefleisch

Ein Rezept von Ramen mit Schweinefleisch, am 10.12.2024

Zutaten

60 g Ramen-Nudeln (ersatzweise Somen-Nudeln)	6 getrocknete Shiitake-Pilze
120 g Schweinefilet	150 g weißer Rettich
1 Möhre	2 Frühlingszwiebeln
1/2 Bio-Zitrone	800 ml Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe	5 EL Mirin (japanischer Reiswein)
4 EL helle Sojasauce	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Pilze mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und 15 Min. quellen lassen. Abgießen, dabei das Wasser auffangen. Die Pilze in Streifen schneiden.
2. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Rettich und Möhre schälen. Beides in dünne Stifte schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Den weißen Teil in Stifte, den grünen in dünne Ringe schneiden. Die Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale dünn abreiben. Die Frucht auspressen.
3. Die Brühe aufkochen. Knoblauch schälen und dazupressen. Zitronensaft und -schale, Mirin, Pilzwasser und Sojasauce einrühren. Pilze und Fleisch hineingeben. Alles bei mittlerer Hitze 3 Min. sanft kochen lassen. Rettich-, Möhren- und Zwiebelstifte einstreuen und 3 Min. weitergaren. Die Nudeln unterrühren und heiß werden lassen. Die Suppe in vier Schalen verteilen und mit dem Zwiebelgrün bestreuen.