

Rezept

Ramen mit Speck

Ein Rezept von Ramen mit Speck, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Bund Frühlingszwiebeln | 3 Chilischoten |
| 2 Knoblauchzehen | 1 Stückchen frischer Ingwer (etwa 2 cm) |
| 500 g durchwachsener Räucherspeck | 1/4 l Reiswein oder milder Sherry |
| 1 TL Zucker | 1 TL Fünf-Gewürze-Pulver |
| 150 g asiatische Weizennudeln (am besten japanische Ramen) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 880 kcal

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln waschen und putzen, das Grün in Ringe schneiden, das Weiße ganz lassen. Chilis waschen, putzen und längs halbieren. Knoblauch und Ingwer schälen und in dünne Scheiben teilen.
2. Weiße Zwiebelstücke mit Chili, Knoblauch und Ingwer 15 Minuten in 1 l Wasser kochen. Dann auf kleine Hitze schalten und sobald das Wasser nur noch sanft wallt, den Speck samt Reiswein oder Sherry, Zucker und Gewürz dazugeben und in 30 Minuten gar ziehen lassen.
3. Nudeln nach Packungsaufschrift bissfest kochen, abgießen, kalt abspülen. Den Speck aus dem Sud fischen und in feine Scheiben schneiden. Nudeln mit Zwiebelringen kurz im Sud erwärmen, auf Schalen verteilen und den Speck obenauf legen.