

Rezept

Sapporo Ramen

Ein Rezept von Sapporo Ramen, am 25.03.2023

Zutaten

2 EL Mais (aus der Dose)	2 EL eingelegte Bambussprossen
1 Blatt Chinakohl (50 g)	100 g gegarter Schweinekrustenbraten-Aufschnitt (vom Metzger)
400 ml Hühnerfond	400 ml Fischfond
6 gehäufte EL Bonitoflocken (getrockneter, geräucherter Thunfisch; Asienladen)	400 g vorgegarte Instant-Ramen-Nudeln (Asienladen)
2 TL Butter	2 EL helle Misopaste

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal, 17 g F, 53 g EW, 70 g KH

Zubereitung

1. Mais und Bambussprossen in ein Sieb abgießen und abspülen. Chinakohl waschen und trocken tupfen, dann in feine Streifen schneiden. Den Schweinebraten in 3 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Den Hühner- und Fischfond in einem breiten Topf aufkochen und in 10 Min. bei starker Hitze offen auf ca. 600 ml reduzieren lassen. 2 Min. vor Ende der Kochzeit die Bonito-Flocken zugeben. Dann alles durch ein Sieb abgießen und den Fond dabei auffangen. Die Flocken entsorgen.
3. Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen und abgießen. Die Misopaste auf zwei Schalen verteilen und mit dem heißen Fond aufgießen. Die Nudeln zugeben und mit einer Gabel spiralförmig aufdrehen. Chinakohl, Schweinebraten, Mais und Bambussprossen darauf anrichten. Je 1 TL Butter zufügen und die Ramen sofort servieren.