

Rezept

Shoyu-Ramen mit Chashu und Ei

Ein Rezept von Shoyu-Ramen mit Chashu und Ei, am 25.03.2023

Zutaten

Für die Shoyu-Ramen

300 g	Schweinenacken (ohne Knochen, beim Metzger im Bratennetz vorbestellen)	Salz
		Pfeffer
2	Frühlingszwiebeln	30 g Ingwer
2	Knoblauchzehen	2 EL Öl
100 ml	Sake	2 Eier
600 g	Instant-Ramen-Nudeln (aus dem Kühlregal, ersatzweise 300 g Mie-Nudeln)	

Für die Tare (Würzsauce)

100 ml	Sojasauce	100 ml	Sake
1 TL	Salz	1 EL	brauner Zucker

Außerdem

- 1** Zip-Beutel (ca. 3 l Inhalt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal, 19 g F, 28 g EW, 57 g KH

Zubereitung

- 1.** Fleisch salzen und pfeffern, ca. 10 Min. ruhen lassen. Inzwischen Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Grüne und weiße Teile getrennt voneinander in Ringe schneiden. Ingwer waschen, mit Schale in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen.
- 2.** Öl in einem Topf erhitzen, Fleisch darin bei großer Hitze rundum scharf anbraten. Den weißen Teil der Frühlingszwiebeln, Ingwer und Knoblauch zugeben. So viel Wasser zugießen, dass alle Zutaten bedeckt sind. Sake hinzufügen und alles zugedeckt zum Kochen bringen.
- 3.** Das Fleisch bei kleiner Hitze ca. 30 Min. zugedeckt sanft schmoren. Für eine Garprobe mit einem spitzen Messer einstechen: Tritt klarer (und kein blutiger) Fleischsaft aus, ist es gar. Dann in der Flüssigkeit lauwarm abkühlen lassen und herausnehmen. Inzwischen die Suppe weitere 30 Min. zugedeckt köcheln lassen, dann durch ein Sieb abgießen und auffangen. Währenddessen die Eier in ca. 7 Min. zugedeckt hart kochen, dabei mit einem Löffel oder einem Holzstäbchen immer wieder hin und her bewegen, um das Eigelb in der Mitte des Eis zu zentrieren. Abgießen, kalt abschrecken und pellen.

4. Für die Tare Sojasauce, Sake und Salz zum Kochen bringen und ca. 3 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen, dann vom Herd nehmen. 80 ml davon abnehmen und mit dem Zucker verrühren, lauwarm abkühlen lassen. Mit dem warmen Fleisch und den Eiern in einem Zip-Beutel vermengen, verschließen und ca. 6 Std. im Kühlschrank marinieren lassen. Restliche Tare beiseitestellen.
-
5. Die Ramen-Nudeln nach Rezept oder Packungsanweisung garen. Inzwischen den Braten in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und die Eier längs halbieren. Die Suppe mit der Ramen-Basisbrühe auf 1,2 l Flüssigkeit auffüllen und erhitzen. Mit der restlichen Tare abschmecken. Die heiße Suppe auf vier Schalen verteilen, das Schweinefleisch (»Chashu«) und die Eier hineingeben und alles mit dem Lauchzwiebelgrün garnieren.