

ラーメン RAMEN TAN TAN MEN

für 4 Personen



BRÜHE

- 1 EL Sesamöl
- ↘ erwärmen
- 1 TL Ingwer, fein geschnitten
- 1 TL Knoblauch, fein geschnitten
- 2 TL Frühlingszwiebeln (weisse Stücke)
- ↘ darin anbraten
- 1.5 L Torigara (Sud von ausgekochtem Poulet) ●
- ↘ aufgiessen
- 1 EL Tobanjan (Paste aus Chilli und Bohnen)
- 2 TL Sojasauce
- 1 TL Zucker
- 1–2 TL Salz
- ↘ dazugeben

Hauptzutaten

TAMAGOYAKI

- 3 Eier
- 1 EL Mirin
- 1–1.5 EL Zucker
- 1 EL Sojasauce
- 2 Noriblätter
- ↘ Zucker mit den flüssigen Zutaten verrühren, in einer Bratpfanne wenig Sesam-/Sonnenblumenöl erhitzen, eine Hälfte der Mischung hineingeben, einseitig braten, kurz vor Ende ein Noriblatt darauflegen, das Omelett mit dem Nori einrollen, vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

NUDELN

- 5 EL Sesampaste
- ↘ erst kurz vor dem Servieren einrühren
- 4 Pack frische/gefrorene Ramen Nudeln
- ↘ separat ganz kurz kochen (manchmal nur 15 s.)

FLEISCH

- Vegetarisch: Rüeblli, Kabis, evt. Champions und Shiitake (Gemüse kann variieren) mit den Hauptzutaten und 1.5 Liter Wasser kochen, abseihen und danach mit den Hauptzutaten neu ansetzen.
- 300 g Schweinshack
- 1 EL Sesamöl
- 1 TL Ingwer, fein geschnitten
- 1 TL Knoblauch, fein geschnitten
- 2 TL Frühlingszwiebeln (weisse Stücke)
- ↘ anbraten, mit Sojasauce, Salz, Chilipaste würzen.

SERVIEREN

Heisse Nudeln in Schalen geben, mit Brühe übergiessen. Mit Hackfleisch (Vegi: fein geschnittenes Gemüse, z.B. Rüeblli, Kabis, Chinakohl ... kurz in der Brühe mitkochen) und Tamagoyaki garnieren. Obendrauf: Sesam (geröstet), Bundzwiebeln (in Ringen), gebratene Auberginen, eingelegte Ingwerstreifen.