

# 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

5 EL Sesampaste

↳ erst kurz vor dem Servieren einrühren

## 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, die 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

4 Pack frische/gefrorene Ramen Nudeln

↳ separat ganz kurz kochen (manchmal nur 15 s.)

## FLEISCH

● Vegetarisch: Rüebli, Kabis, evt. Champions und

300 g Schweinshack

Shiitake (Gemüse kann variieren) mit den Haupt-

1 EL Sesamöl

zutaten und 1.5 Liter Wasser kochen, abseihen und

1 TL Ingwer, fein geschnitten

danach mit den Hauptzutaten neu ansetzen.

1 TL Knoblauch, fein geschnitten

2 TL Frühlingszwiebeln (weisse Stücke)

↳ anbraten, mit Sojasauce, Salz, Chilipaste

würzen.

## SERVIEREN

Heisse Nudeln in Schalen geben, mit Brühe über-

giessen. Mit Hackfleisch (Vegi: fein geschnittenes

Gemüse, z.B. Rüebli, Kabis, Chinakohl ... kurz in der

Brühe mitkochen) und Tamagoyaki garnieren. Oben-

drauf: Sesam (geröstet), Bundzwiebeln (in Ringen),

gebratene Auberginen, eingelegte Ingwerstreifen.