

Zubereitung

RAMEN MIT ASIA-EI

Hauptgericht

Ergibt 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 min

Achtung: Asia-Eier müssen am Vortag zubereitet werden



Zutaten

RAMEN MIT ASIA-EI

Asia-Eier

- 4 Eier
- 50 gr frischer Ingwer, in Scheiben
- 1 dl Sake (aus Reis)
- 1,5 dl Sojasauce
- 30 gr Zucker

Suppe

- 2 Liter Gemüsebouillon
- 200 gr Knollensellerie, in kleinen Streifen
- 1 Frühlingszwiebel, die Zwiebel in feinen Ringen, das Grün in lange, feine Streifen
- 2 getrocknete Lorbeerblätter
- 300 gr Ramen Noodles, vorgekocht
- 1/2 Bund Peteli (Petersilie)

1. Die Eier im sprudeld, kochendem Wasser 6 min ziehen lassen.
2. Eine Schüssel mit eiskaltem Wasser bereitstellen. Die fertig gekochten Eier hineingleiten und abkühlen lassen.
3. Nun den Ingwer mit der Sojasosse, dem Sake und dem Zucker in eine hohe Pfanne geben. Alles aufkochen und 20 min bei mittlerer Hitze kochen lassen.
4. Die Eier schälen und in ein Litermass oder anderes Gefäss geben. Den Sud durch ein Sieb über die Eier leeren und mit etwas heissem Wasser auffüllen, so dass diese ganz bedeckt sind.
5. Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.
6. Für die Suppe alle Zutaten, ausser den Noodles und dem Peterli in eine hohe Pfanne geben und aufkochen. Auf mittlerer Hitze knapp weich köcheln.
7. Jetzt die Noodles zugeben und weitere 2 min ziehen lassen.
8. Zum Schluss den Peterli zugeben und eventuell mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Heiss servieren!

TIPP: Die richtige Suppe, wenns um die Bauchgegend warm werden soll...

Gutes Gelingen, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



ASIA-FOOD

Rezept von Belinda Kern