KIKKOMAN

Ramen-Suppe mit Schinken & mariniertem Ei

Gesamtzeit **200 Min.** **80 Min.** Vorbereitungszeit **120 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1'640 kJ / 387 kcal

Fett: **10 g** Eiweiss: **23.8 g**
Kohlenhydrate: **50 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für das Ramen-Konzentrat (ca. 6 Portionen):

200 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
3	getrocknete Tomaten
4.5 Stück	getrocknete Pilze (z.B. Steinpilze, Champignons, Shiitakepilze)
1	Knoblauchzehe
1	kleines Stück Lauch (ca. 3 cm)
1	kleines Stück Ingwer (ca. 1 cm)
1 EL	Instant-Fleischbouillon
4 EL	Zucker
1 Prise	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die marinierten Eier:

2	Eier
2 EL	Hühnerbouillon
1.5 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 EL	Zucker

Für die Ramen-Suppe:

200 g	Ramen-Nudeln
16 EL	Ramen-Konzentrat
1.4 l	heisse Lieblingsbouillon (z.B. Huhn, Rind, Gemüse, Fisch)
1	Frühlingszwiebel
120 g	Lieblings-Schinken (in Scheiben)
4 EL	Röstzwiebeln

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für das Ramen-Konzentrat Sojasauce, getrocknete Tomaten und Pilze über Nacht einlegen.

Schritt 2

Knoblauch schälen und fein hacken. Lauch waschen und in feine Ringe schneiden.

Schritt 3

Ingwer schälen, in Scheiben schneiden, mit Knoblauch, Lauch, Instant-Fleischbouillon, Zucker, Pfeffer und Sojasaucenmischung (1) aufkochen.

Schritt 4

Ramen-Konzentrat vom Herd nehmen, abkühlen lassen und durch ein feines Sieb giessen.

Schritt 5

Für die marinierten Eier die Eier nach Wunsch kochen und schälen. Hühnerbouillon, Sojasauce und Zucker aufkochen, mit den Eiern in einen Gefrierbeutel geben, die Luft herausdrücken und 1-2 Stunden marinieren.

Schritt 6

Für die Ramen-Suppe Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. In vier Donburi-Schalen je 3½-4 EL Ramen-Konzentrat geben und

8

kleine Stücke Noriblätter
Frisch gemahlener weisser Pfeffer

mit jeweils 350 ml heisser Bouillon aufgiessen. Nudeln gut abtropfen lassen und in die Suppe geben.

Schritt 7

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und waschen. Eier halbieren. Schinken mit den marinierten Eiern und Röstzwiebeln in die Suppe geben und mit Frühlingszwiebeln und Noriblättern garnieren. Nach Wunsch mit Pfeffer bestreuen und servieren.