



Miso Ramen

von Jonas Rindlisbacher

Mengen für 10 Personen

Quelle: KI

40 g Nori-Blätter	Kombu
40 g Shitake Pilze	getrocknet
6.0 Liter Wasser	Kombu und Shiitake über Nacht in 6l (10 Personen) Wasser einweichen.
4.0 Stück Zwiebeln	halbiert, Schale dran lassen (ohne dreck)
20 Stück Knoblauchzehen	2 ganze Knollen (10 Personen), quer halbiert
80 g Ingwer	in Scheiben Zwiebeln, Knoblauch & Ingwer in etwas Öl kräftig anrösten. Topf mit Einweichwasser samt Kombu langsam erhitzen. Kombu herausnehmen, bevor es kocht, die Shiitake bleiben drin.
3.0 Stück Rüebli	grob geschnitten
400 g Lauch	grob geschnitten
2.0 Stück Maiskolben	Geröstete Zwiebeln/Knoblauch/Ingwer plus Rüebli, Lauch & Maiskolben dazugeben und 2 Stunden leicht köcheln lassen. Mit einem Sieb das Gemüse entfernen und nach Wunsch als Toppings servieren.
4.0 dl Sojamilch	Einrühren, mit Salz abschmecken. Am Ende sollte es etwa 5l Brühe (10 Personen) sein
450 g Rote Currypaste	Misopaste
1.0 dl Sojasauce	Mirin
1.0 dl Weisswein	Sake (Reiswein)
8 cl Sojasauce	
6.0 Stück Knoblauchzehen	
30 g Ingwer	
70 g Tahina	Sesampaste
5.0 ml Sesamöl	
20 g Sriracha	
10 g Sesamsamen	gemahlen, optional. Sake & Mirin kurz aufkochen, sodass der Alkohol verdampft, dann Tare-Zutaten (ab Misopaste) zusammen verrühren.
4.0 cl Sesamöl	Esslöffel
4.0 Stück Knoblauchzehen	gehackt
1.0 g Chilischoten	TL Chilliflocken mit dem Sesamöl & Knoblauch erwärmen (nicht kochen). Ein TL davon auf jede Schüssel.
10 Stück Eier	6.5 Minuten kochen und in Kaltem Wasser Abschrecken. Dann sorgfältig schälen
1.5 dl Sojasauce	

1.5 dl Weisswein	Mirin
	Geschälte Eier in Mischung aus je 150ml Wasser, Mirin und Sojasauce (10 Personen) einlegen, vor dem Servieren halbieren
	Ideen für Toppings:
1.0 kg Nudeln	Ramennudeln nach Packung zubereiten. Pro Schüssel: 3EL Tare hinein ~500ml heisse Brühe darauf, verrühren 1TL Aromaöl Abgetropfte Nudeln Mit Toppings drapieren. Ideen für Toppings:
800 g Tofu	In Würfeln knusprig braten, am Ende mit etwas Sojasauce und Mirin glasieren und würzen.
400 g Mais	Kurz anbraten, pro Schüssel ein kleines Stück Butter oben Schmelzen lassen.
300 g Shitake Pilze	goldbraun anbraten
2.0 g Nori-Blätter	Stück
400 g Spinat	Planchieren
200 g Edamame	Kurz anbraten
300 g Frühlingszwiebeln	Nur das Grüne, fein schneiden (weisser Teil z.B. für die Brühe)