Ramen Suppe von André Marty

Mengen für 45 Personen

Gemüsebrühe und Wasser vermischen. Brühe aufkochen. In einem zweiten, kleinen Topf etwa 2 Liter Wasser zum Kochen bringen.

Die beiden Eier direkt aus dem Kühlschrank in das kochende Wasser geben dort für 7 Minuten garen. So werden sie perfekt gegart. Pak Choi entblättern und die Blätter der länge nach halbieren. Pak Choi in der heißen Brühe 3 Minuten garen. Die Pak Choi Blätter mit einer Schaumkelle wieder aus der heißen Brühe nehmen und in einer Schüssel zur Seite stellen. Die Enoki Pilze von der Wurzel befreien und in etwa 8 mundgerechte Portionen zerteilen. Pilze für etwa 2 Minuten in der heißen Brühe garen. Nachdem die Eier gegart sind die Nudeln nach Packungsanweisung in das kochende Wasser geben.

Je 1 TL Misopaste und 1 TL Tahini in jeweils eine große Suppenschüssel geben. Mit etwas Brühe aufgießen und mit einem Schneebesen Tahini, Misopaste und Brühe vermischen, dann die restliche Brühe gleichmäßig auf die beiden Schüsseln verteilen. Die gegarten Nudeln hinein legen. Pak Choi und Enoki Pilze gleichmäßig aufteilen. Eier schälen, halbieren und ebenfalls zur Suppe geben.

Der Ramen Suppe mit Sesam und Chiliöl den letzten Schliff verpassen und sofort heiß servieren.

Quelle: https://heissehimbeeren.com/veggie-miso-ramen/

6.75 Liter Wasser	
1.13 kg Shitake Pilze	Können auch etwas versch. sein
22.5 Stück Eier	
9.0 kg Reisnudeln	Ramennudeln
450 g Tahina	Sesampaste
2.25 dl Sesamöl	
450 g Bouillion	Miso Paste
1.35 kg Tofu	
2.25 dl Sojasauce	
90 g Maisstärke/Maizena	
2.25 kg Gemüse nach Wahl	pak choi
11.3 kg Bouillion	