

Vegetarische Ramen mit Tofu von Tobias Seefeld

Mengen für 20 Personen

20 Stück Eier	Eier ca. 6 Minuten wachweich kochen und beiseitestellen. Möchten Sie das Rezept vegan zubereiten, lassen Sie diesen Schritt aus
1.0 kg Chinakohl	ca. 5 stk. a 10 personen 1 stk = 100g Pak Choi waschen, vierteln oder klein Schneiden. In einer grossen bratpfanne erhitzen und Knoblauch und etwa Inger hineingeben. Pakchoi hinzugeben und anbraten mit etwas sojasaucade und Ahornsirup/ oder Agavedicksaft ablöschen. Allenfalls auch noch wasser hinzugeben.
1.0 dl Ahornsirup	
1.0 kg Pilze	Champignons vierteln oder in Scheiben schneiden
100 g Chilischoten	2-3 für die die es gerne scharf mögen
16 Stück Knoblauchzehen	Für die Suppe Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
200 g Ingwer	Ingwer schälen und fein schneiden.
400 g Frühlingszwiebeln	Für die Suppe Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
2.4 dl Sesamöl	
2.4 dl Sojasauce	
8.0 Liter Bouillon (flüssig)	
2.0 kg Nudeln	Ramen-Nudeln (ca. 100g pro Person)
1.0 kg Tofu	50g pro Person