

Authentische japanische Ramen mit Sojasauce

Gesamtzeit **245 Min.** 5 Min. Vorbereitungszeit **180 Min.** Marinierdauer **60 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.781 kJ / 665 kcal

Fett: **24,8 g** Eiweiß: **28,6 g**
Kohlenhydrate: **79,8 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

2 EL Mais (in der Dose)
100 g Weißkohl
120 g Sojabohnensprossen
30 g gewürfelte Zwiebeln
200 g Ramen-Nudeln
Für die Ramen Suppe:
60 ml Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
540 ml Wasser
Für die in Soja marinierten Eier:
2 hartgekochte Eier, geschält
3 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1,5 EL Kikkoman süße Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art
0,5 EL Zucker
2 EL Wasser
Für das in Soja marinierte Schweinefleisch:
500 g Schweinefleisch
300 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
200 ml Wasser
50 ml Kikkoman süße Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art
20 ml Sake oder Weißwein
20 g Zucker
1 Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die marinierten Eier alle genannten Zutaten außer den Eiern zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, geschälte Eier hineinlegen und 3 Stunden marinieren.

Schritt 2

Für das marinierte Schweinefleisch das Fleisch 30 Minuten braten. Die restlichen Zutaten vermischen. Alles in einen Schnellkochtopf geben und 20 Minuten garen.

Schritt 3

Weißkohl und Sojasprossen 3 bis 5 Minuten kochen.

Schritt 4

Die Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten und gut abtropfen lassen.

Schritt 5

540 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Kikkoman Ramen Suppenbasis einrühren.

Schritt 6

Brühe auf zwei Teller verteilen und Ramen-Nudeln dazugeben.

Schritt 7

20 g

frischer Ingwer in
Stückchen

Eier halbieren, Schweinefleisch in Scheiben
schneiden.

Schritt 8

Eier, Schweinefleisch, Weißkohl, Sojasprossen und
Mais in die Suppe geben. Mit Zwiebeln bestreuen
und servieren.