



Ramen Tonkotsu

Ramen Tonkotsu



In Japan ist sie der heilige Gral der Suppenzubereitung. Durch den stundenlangen Kochprozess und der Kraft aus Knochen und Gemüse, erhält die Brühe eine cremige Konsistenz mit einer aromatische Dichte und vollem Geschmack.

ZUBEREITUNG



ZUTATEN FÜR ZWEI

SUKKU Ramen Tonkotsu	1 Glas
SUKKU Tare Umami oder Pikant	1 Glas
Baby Pak Choi (alternativ etwas junger Blattspinat)	1 x
Zuckerschoten, in Streifen geschnitten	100 g
Junger Lauch, in Scheiben geschnitten	2 Stangen
Shitake Pilze ohne Stiel (alternativ Champignons)	50 g
Ramennudeln (Empfehlung: Ita-San Ramen Noodles)	150-200 g
Schweinebauch, gewürzt und in der Pfanne gebraten	200 g
Ei, wachsw weich gekocht, gepellt und halbiert	1 x
Kresse oder Sprossen als Topping	100 g



ZUBEREITUNG

1 Bereite zuerst dein Gemüse vor, schneide den Baby Pak Choi, die Zuckerschoten, den jungen Lauch und die Shiitake Pilze in mundgerechte Stücke. Wenn du keinen Pak Choi findest, kannst du auch jungen Blattspinat verwenden. **2** Koche ein Ei wachweich, pelle es und halbiere es, um deiner Ramen eine zusätzliche cremige Textur zu verleihen. **3** Brate den Schweinebauch in einer Pfanne oder im Backofen an. **4** Erhitze die SUKKU Ramenbasis in einem Topf. Gib dein vorbereitetes Gemüse in die Brühe und lasse es für 1-2 Minuten mitkochen. **5** Während das Gemüse köchelt, erwärme die Ramennudeln in einem separaten Topf mit etwas Wasser und einer Prise Salz. Achte darauf, dass sie nicht zu lange kochen, da sie meistens bereits vorgegart sind. Nun ist es Zeit, deine Ramen Bowl zusammenzustellen! **6** Fülle sie mit den erwärmten Ramennudeln, dem köstlichen Gemüse, der Brühe und dem Fleisch in zwei Bowls. **7** Garniere die Ramen mit den halbierten Eiern und frischer Kresse und Sprossen. Diese geben deinem Gericht einen Hauch von Frische und knackigem Biss. **8** Füge zuletzt und ganz nach deinem Geschmack noch der fertig angerichteten Tonkotsu Ramen 1-2 TL Tare hinzu. Sie gehört klassisch zur Ramen, unterstreicht ihre Aromen und verleiht ihr Tiefe. Ob mit oder ohne Fleisch, Pilze oder Ei, kombiniere die Zutaten so, wie sie dir am meisten zusagen, und erlebe die kulinarische Vielfalt einer perfekt zusammengestellten frischen Bio-Ramen. Guten Appetit!

TARE WÜRZPASTEN

Traditionell werden Ramensuppen mit Tare nachgewürzt. Unsere Tare Pasten vertiefen und verschärfen den Geschmack und sind perfekt auf unsere Tonkotsu und Miso Ramen abgestimmt.



Tare Umami

Vertieft den Geschmack

Tare Pikant

Verschärft den Geschmack

SUKKU

BASE- BUT NOT BASIC!

 **sukku_base**
www.sukku.co