

Asiatische Instant-Nudelsuppe mit Entengeschmack



Leckere Nudelsuppe in einer ansprechenden Schale
Meine erste Zubereitung für meine neuen Bowlschalen.

Nach dem Kauf überlegte ich, welche Gerichte ich zubereiten könne, um die neuen Schalen einzuweihen und etwas Passendes, Leckeres daraus zu essen.

Da fiel mir ein, dass ich zwei Packungen Instant-Nudelsuppe im Vorratsregal vorrätig hatte.

Zwar nicht gerade das beste und weltbewegendste Gericht. Aber zumindest authentisch, denn auch im Supermarkt, in dem ich die Schalen gekauft habe, bekommt man diese Suppen. Und auch Asiaten essen diese Suppen ab und zu ganz gerne.

Es ist einfach eine Fastfoodvariante und somit ein Convenienceprodukt, das eine frisch zubereitete Ramen-

Nudelsuppe ersetzen und vorspielen soll.

Man packt Nudeln und weitere, beiliegende Zutaten wie Gewürzmischung, etwas Chilipulver und Öl in eine Schale, gießt kochendes Wasser darüber, lässt es einige Minuten ziehen und hat sofort eine Nudelsuppe. Nicht frisch zubereitet, aber zwischendurch schon auch lecker und schmackhaft.

Ich gebe bei diesen Suppen aber immer gerne den Rat eines Chinesen mit, der mir einmal sagte, man solle von diesen Suppen nicht mehr als eine in der Woche essen. Es ist Fastfood, und man riskiert sonst, Gesundheitsprobleme zu bekommen.

Und auch, wenn ich mich bei dem Folgenden auch wiederhole, so füge ich es hier doch gern an. Sie wissen ja, andere Länder, andere Sitten. In vielen Ländern und Kulturen herrschen auch beim Essen andere Verhaltensweisen. In China isst man mit Stäbchen, in manchen anderen Ländern mit der Hand. Und in Japan ist es Sitte, dass man gerade beim Essen einer Nudelsuppe kräftig schlürft, die Nudeln lautstark mit den Lippen in den Mund zieht und dabei auch kräftig schmatzt. Und wenn dies in anderen Kulturen so der Fall ist und Sie jetzt auch ein authentisches Geschirr für diese Suppe verwenden, dann dürfen Sie und Ihre Familie dies bei diesem Gericht auch wirklich tun!

Aber lassen Sie sich nicht von dem zuerst genannten Rat stören, betrachten Sie die leckere Nudelsuppe in der neuen, japanischen Schale auf dem Foodfoto und bereiten Sie die Suppe wie oben beschrieben oder auf der Verpackung vermerkt zu. Und genießen Sie sie!

Asiatische Bowlschalen

Wie bereiten Sie asiatische Nudelsuppen oder bestimmte Reisgerichte authentisch und optisch ansprechend für ihre Familie oder Gäste zu?

Für Nudelsuppen und Reisgerichte sollte man auch asiatische Bowlschalen verwenden.

Ich hatte mir dies schon lange gewünscht und auch geplant. Zwischenzeitlich habe ich sogar versucht, solche Schalen gebraucht aus der Nachbarschaft oder Internet-Foren zu bekommen. Ein gebrauchter Zustand hätte mich nicht gestört. Aber ich hatte keinen Erfolg.

Ich habe mich dann heute zuerst einmal auf den Weg zu einem Asien-Supermarkt gemacht, Vinh-Loi, in Wandsbek im Osten Hamburgs. Mein benachbarter Stadtteil, also konnte ich zu Fuß gehen und einen längeren Spaziergang anschließen. Und nicht mit dem Auto, denn ein solches habe ich seit letzter Woche nicht mehr, da ich es aus Kostengründen – hohe Reparatur- und TÜV-Abnahme-Kosten – verkauft habe. Aber es hätte ja auch die öffentlichen Verkehrsmittel oder ein Miet-E-Roller gegeben. Aber so habe ich es zu Fuß gemacht und stolze 10 km zurückgelegt.

Nun, zu den Schalen und dem Supermarkt. Der Supermarkt hat wirklich eine sehr große Auswahl. Ich werde dorthin sicherlich nochmals zurückkehren, um Nudeln, Sojasaucen oder andere fertige Saucen zu kaufen. Auch an Geschirr hat er eine große Auswahl.

Ich habe mich für eine Schale aus Japan – etwas teurer – und eine Schale aus China – etwas preiswerter – entschieden. Beides zusammen ergibt dann einen angemessenen Preis.



Japanische Bowlschale

Ich dokumentiere Ihnen die Schalen hier einmal mit Foto und kann nur empfehlen, in solches Arbeitsgerät oder man muss ja besser sagen, Genussgeschirr für bestimmte asiatische Gerichte zu investieren. Gerade eine japanische Ramen-Nudelsuppe isst man hieraus doch sehr viel lieber, ansprechender und somit geschmackvoller.



Chinesische Bowlschale

**Bowl mit Leber, Gemüse und
Glasnudeln**



Mit leckerer Rinderleber

Sie essen gerne asiatisch? Und auch die bekannten Bowls, die einer Suppe gleichen? Und meistens mit Mienudeln oder Glasnudeln zubereitet werden? Dieses Rezept ist zwar eigentlich selbst erfunden. Aber die Bowl schmeckt sehr gut. Kommen doch nur frische Zutaten hinein.

Da ist die frische Rinderleber. Zuckerschoten. Und Pak Choi, ein asiatisches Gemüse, das ja bei uns immer mehr bekannt wird.

Und eine Bowl soll natürlich auch eine gute Brühe bekommen, für die ich selbst zubereitete, portionsweise eingefrorene Gemüsebrühe verwende.

Fischsauce, anstelle von Salz, wie man es bei asiatischen Gerichten immer macht.

Und last but not least natürlich eine Portion Glasnudeln, die nur wenige Minuten in siedendem Wasser garen muss, damit sie gar ist.

Für 2 Personen:

- 2 Scheiben Rinderleber (à etwa 200 g)
- 20 Zuckerschoten
- einige Blätter Pak Choi
- eine Portion Glasnudeln
- 600 ml Gemüsebrühe
- Fischsauce
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Schöne Bowl mit Glasnudeln

Leber in kurze, schmale Steifen schneiden. In eine Schale geben.

Zuckerschoten und Pak Choi putzen. Zuckerschoten quer halbieren. Blätter des Pak Choi quer in schmale Streifen schneiden. Beides in eine Schale geben.

Glasnudeln in nur noch siedendem Wasser einige Minuten

einweichen und garen.

Öl in einem Wok erhitzen. Leber darin einige Minuten pfannenrühren. Brühe zu der Leber geben und erhitzen. Mit der Fischsauce würzen und Brühe abschmecken.

Glasnudeln in zwei Bowls geben.

Gemüse darüber verteilen.

Leber mit der heißen Brühe über Nudeln und Gemüse geben und einige Minuten ziehen lassen, damit das Gemüse noch etwas durchgart.

Servieren. Guten Appetit!