

Tantanmen Ramen mit Kürbis und Welsfilet

Essen Sie gerne asiatische, vorwiegend japanische Nudelsuppen? Machen Sie einfach, was ich Ihnen sage. Besorgen Sie sich in einem Asia-Shop zwei Gläser mit Tantanmen Ramen. Eine japanische Gemüsebrühe mit Sesam.



Weich gegarter Fisch

Dazu brauchen Sie noch ein Glas mit kleingewürfeltem, eingelegtem Kürbis. Das Einweichwasser soll auch Honig enthalten, damit sie eine gewisse Süße haben. Dann brauchen Sie noch zwei Welsfilets, die Sie auch tiefgefroren beim Discounter bekommen. Und eigentlich brauchen Sie zur korrekten, authentischen Zubereitung der japanischen Nudelsuppe Ramen. Das sind japanische Nudeln. Oder Sie greifen zu Mienudeln, diese sind zwar chinesisch, fungieren hier aber einfach als gelungener Ersatz.

Bereiten Sie die Nudelsuppe in wenigen Minuten nach der unten stehenden Anleitung zu und servieren Sie sich und Ihrem Partner eine leckere, wohlschmeckende, authentische Nudelsuppe. Guten Appetit!

Für 2 Personen:

- 800 ml Tantanmen Ramen (2 Gläser à 400 ml)
- 1 Glas eingelegter Kürbis in Stücken mit Honig (220 g)
- 2 Portionen Mienudeln
- 2 Welsfilets

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 4 Min.



Leckere Suppe

Welsfilets längs einmal halbieren. Quer in feine Streifen schneiden.

Mienudeln in einem Topf mit kochendem Wasser 4 Minuten garen.

Tantanmen Ramen in einem Topf erhitzen. Kürbisstücke

dazugeben. Welsfiletstreifen dazugeben und 2 Minuten in der nur noch siedenden Suppe ziehen lassen.

Suppe in zwei tiefe Suppenteller geben. Mienudeln darauf verteilen.

Mit Essstäbchen und Suppenlöffeln servieren. Guten Appetit!

Schweinebauch und Shiitakepilze in Teriyakisauce auf Mienudeln

Shiitakepilze bieten sich ja geradezu für ein asiatisches Gericht an. Stammt der Pilz doch aus Japan, ist aber auch in China verbreitet.



Mit Mienudeln

In diesem Rezept wird der Pilz als Hauptzutat verwendet und hat von der Menge her somit den größten Anteil an den Zutaten. Dazu kommt nur noch etwas Schweinebauch.

Passenderweise wird das Gericht im Wok zubereitet. Angebraten wird in Sesamöl. Und die Sauce wird gebildet mit Fischsauce und Teriyakisauce. Nur etwas verlängert mit einer halben Tasse Wasser.

Parallel zum Braten der Zutaten werden Mienudeln gegart. Diese kommen dann in den Wok zu den anderen Zutaten und werden untergemischt.

Traditionell isst man das Gericht aus Schälchen mit Esstäbchen. Ich war jedoch so frei, habe es eingedeutscht und in einem tiefen Teller mit der Gabel gegessen. Hat auch geschmeckt.

Für 2 Personen:

- 2 Scheiben Schweinebauch
- 250 g Shiitakepilze (1 Schale)
- 2 Portionen Mienudeln
- Fischsauce
- Teriyakisauce
- 1/2 Tasse Wasser
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 6 Min.



Und Schweinebauch und Shiitakepilzen
Schweinebauchscheiben quer in schmale Streifen schneiden und
in eine Schale geben.

Shiitakepilze grob zerkleinern, kleine Pilze im Ganzen lassen
und Pilze in eine Schale geben.

Mienudeln in kochendem Wasser 6 Minuten garen.

Kurz vor Ende der Garzeit Öl in einem Wok erhitzen und
Schweinebauch und Pilze darin unter Rühren anbraten. Mienudeln

dazugeben. Alles gut vermischen.

Mit Fischsauce und Teriyakisauce ablöschen. Wasser dazugeben. Alles gut vermischen und kurz köcheln lassen.

Gericht auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Tofu, Austernpilze und Blattspinat mit Mienudeln in Austernsauce



Mit Instant-Mienudeln

Sie essen gerne chinesische Nudeln? Mienudeln? Sie sind ja

mittlerweile in jedem gut sortierten Supermarkt zu bekommen. In der Abteilung „Internationale Spezialitäten“. Aber Achtung, es gibt bei chinesischen Nudeln Unterschiede. Zum einen natürlich Qualitätsunterschiede. Aber auch Unterschiede in der Zubereitung.

Mienudeln sind meistens als „Quick Cooking Noodles“ bekannt, also schnell zuzubereiten. Aber es gibt auch solche, die man wie italienische Nudeln lange kochen muss, manche deutlich über 10 Minuten lang.

Bei diesem asiatischen Gericht, das ich aus wenigen Zutaten kreiert habe, werden Instant-Mienudeln verwendet, die tatsächlich nur 5 Minuten in sehr heißem, aber nicht mehr kochendem Wasser ziehen müssen. Das reicht völlig aus.

Als weitere Zutaten wird fast schon klassisch Tofu verwendet. Dann Austernpilze. Und als Gemüse frischer Blattspinat.

Die Sauce wird aus Fischsauce und Austernsauce gebildet. Verlängert mit einer Tasse Wasser.

Ein sehr leckeres, asiatisches Gericht, das ich Ihnen nur empfehlen kann.

Für 2 Personen:

- 400 g Naturtofu (2 Packungen à 200 g)
- 200 g Austernpilze (1 Schale)
- 2 Schalen Blattspinat
- 2 Portionen Instant-Mienudeln
- Austernsauce
- Fischsauce
- 1 Tasse Wasser
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit leckerem Tofu

Tofu in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Austernpilze grob zerkleinern und ebenfalls in eine Schale geben.

Blattspinat putzen, aber im Ganzen belassen.

Mienudeln in einem Topf mit etwa 80 °C heißem Wasser 5 Minuten ziehen lassen.

Öl in einem Wok erhitzen. Tofu darin kurz pfannenrühren. Dann Pilze dazugeben und ebenfalls etwas pfannenrühren. Schließlich den Spinat dazugeben. Nudeln unterheben.

Mit einem guten Schluck Fischsauce ablöschen. Ebenso einen guten Schluck Austernsauce hinzugeben. Mit dem Wasser die Sauce verlängern. Alles vermischen und kurz köcheln lassen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Freie Interpretation einer Ramen



Nicht ganz authentisch

Sie wissen, was eine Ramen ist? Und haben sich in einem asiatischen Restaurant schon einmal von dem herrlichen Geschmack dieser asiatischen Nudelsuppe überzeugt? Oder haben Sie selbst schon einmal eine solche Suppe nachgekocht?

Ramen ist eine asiatische Nudelsuppe, die ihren Ursprung in China hat. Sie wurde jedoch im 19. Jahrhundert in Japan importiert, übernommen und dort in diverse Richtungen weiterentwickelt und verfeinert. Mittlerweile gibt es in Japan

eigene Ramenrestaurants, die sich nur auf die Zubereitung dieser speziellen Suppen verlegt haben.

Ich habe hier eine freie Interpretation einer Ramen gewagt. Die Brühe ist schon einmal nicht original, denn ich weiß wirklich nicht, wie man eine Brühe für eine Ramen zubereitet. Die Brühe, die ich hier verwende, ist aber eine selbst zubereitete Gemüsebrühe, die schon einmal viel Geschmack hat und definitiv nicht aus der Tüte oder dem Glas stammt.

Die vier Hauptzutaten sind dann schon näher dran an einer originalen Zubereitung. Es sind als Hauptzutat zum einen Mienudeln, die ich vorgare. Dann Hähnchenbrustfilet, in feine, kurze Streifen geschnitten und ungewürzt nur Sekunden in Fett in der Pfanne kross und knusprig gebraten. Ebenso wird der in Streifen geschnittene Pak-Choi zubereitet. Und als letzte Zutat kommt ein Spiegelei in die Suppe. Beim Recherchieren stellte ich jedoch fest, dass die Japaner ein ganzes, hartgekochtes Ei doch eher bevorzugen.

Das Ganze wird in der Weise zubereitet, dass die vier Zutaten gegart werden und in Schalen kommen. Dann wird die Brühe erhitzt und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gewürzt und abgeschmeckt.

Die Nudeln kommen zuunterst in eine Suppenschale oder -teller. Darauf kommen die drei restlichen Zutaten. Aufgefüllt wird mit der kochenden, gewürzten Brühe.

Und ich muss sagen, auch wenn nicht alles authentisch ist, die Ramen mundet und schmeckt vorzüglich. Also, ran an die Ramen und nachkochen!



Leckere Ramen

Für 2 Personen:

- 800 ml [Gemüsebrühe](#)
- 2 Portionen Mienudeln
- 4 große Blätter eines Pak-Choi
- 2 dünne Scheiben Hähnchenbrustfilet
- 2 Eier
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Pak-Choi-Blätter putzen und quer in schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Filetscheiben ebenfalls quer in kurze, schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Mienudeln nach Anleitung in kochendem Wasser garen.

Herausnehmen und in eine Schale geben.

Zwei Eier in eine Pfanne mit Öl aufschlagen und zwei Spiegeleier daraus zubereiten. Einzeln herausnehmen und auf einen Teller geben.

Sowohl Fleisch als auch Pak-Choi separat in einer Pfanne mit etwas Öl nur wenige Sekunden unter Rühren kross und knusprig anbraten. Separat in eine Schale geben.

Brühe in einem Topf erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Nudeln auf zwei große Schalen oder Suppenteller verteilen. Jeweils den Pak-Choi, das Fleisch und ein Spiegelei darauf geben. Mit der heißen Brühe auffüllen.

Servieren. Guten Appetit!

Jungbullengulasch in Currysauce mit Mienudeln



Asiatisch anmutend aufgrund der verwendeten Gewürze
Sie freuen sich sicherlich auch darüber, wenn Sie ab und zu beim Einkaufen auch ein spezielles, preiswertes Stück Fleisch bekommen. Und nicht immer nach dem Mainstream einkaufen müssen und immer die gleichen Fleischstücke kaufen. In diesem Fall konnte ich Gulaschfleisch vom Jungbullen erstehen. Etwas teurer als das normale, gemischte Gulaschfleisch im Kühlregal des Discounters. Aber sehr schön von Farbe und Struktur des Fleisches anzusehen. Und wie sich später nach der Zubereitung herausstellte, auch sehr, sehr lecker.

Bei diesem Rezept wird das Gulasch asiatisch anmutend zubereitet. Denn es kommen einige Teelöffel Currypulver in die Sauce. Dann eine große Portion frisch geriebener Ingwer. Schließlich für eine leichte Schärfe noch eine rote Chilischote. Und um die Sauce noch abzurunden und ihr den gewissen Kick zu geben, kommt Zitronengras in die Sauce und wird mitgekocht.

Für Flüssigkeit, Sämigkeit und Bindung sorgt einerseits die Sahne. Zum anderen, um die Sauce ein wenig zu verlängern, der

Chardonnay.

Als Sättigungsbeilage verwende ich dafür Mienudeln, das unterstreicht den asiatischen Touch des Gerichts.

Für 2 Personen:

- 500 g Jungbullengulasch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- ein Stück frischer Ingwer
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 getrocknete, rote Chilischote
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 200 ml Chardonnay
- 2 TL Currypulver
- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- 2 Portionen Mienudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 4 Std.



Mit asiatischen Mienudeln anstelle von deutschen Nudeln
Chilischote putzen und quer kleinschneiden.

Zitronengras in grobe Stücke schneiden und mit einem großen
Messer platt drücken.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Fleisch
darin einige Minuten unter Rühren anbraten. Ingwer auf einer
Küchenreibe fein in das Gulasch hineinreiben. Chili dazugeben.
Ebenfalls das Zitronengras dazugeben. Mit Sahne und Weißwein
ablöschen. Mit dem Currypulver würzen. Dann noch mit Salz und
einer Prise Zucker würzen.

Alles gut verrühren und bei geringer Temperatur zugedeckt vier
Stunden schmoren lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Mienudeln in kochendem Wasser
15 Minuten garen. Kochwasser durch ein Nudelsieb abgießen.

Sauce des Gulasch abschmecken. Zitronengras herausnehmen.

Mienudeln auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Gulasch großzügig mit viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinebauch mit Gemüse und Mienudeln in Sojasauce



Mit Mienudeln

Asiatisch essen Sie sicherlich auch gern. Und verwenden dazu dann auch gute, asiatische Zutaten, die man in jedem gut sortierten Supermarkt bekommt. Wie Sesamöl, Fischsauce und Sojasauce. Und die passenden Mienudeln als Sättigungsbeilage. Sofern man diese so nennen kann, werden doch bei asiatischen Gerichten diese Nudeln gern mit allen anderen Zutaten im Wok

vermischt.

Bei den bei diesem Gericht verwendeten Mienudeln war ich doch etwas erstaunt. Man kennt aus der asiatischen Küche Mienudeln oder auch Reismudeln, die normalerweise sehr schnell gegart sind, meistens in wenigen Minuten. Ganz im Gegensatz zur italienischen Pasta, die doch manchmal gerne 10 Minuten Garzeit hat. Diese Mienudeln benötigen laut Anweisung auf der Verpackung 50 (!) Minuten beim Einweichen in heißem Wasser. Und 15 Minuten beim Garen im kochenden Wasser. Erstaunt bin ich nun darüber, dass auf der Packung der große Zusatz „Quick Cooking Noodles“ steht. Was, bitte schön, sind für Nudeln mit einer Garzeit von 15 Minuten „quick“? Veräppelung des Konsumenten? Das sollte der asiatische Hersteller auf seinen Verpackungen mal ganz schnell ändern.

Als Fleischzutat verwende ich für das Gericht Schweinebauchscheiben, die ich quer in schmale Streifen schneide. Dazu etwas Chinakohl und Peperonis. Die Sauce wird aus Fischsauce, dunkler Sojasauce und etwas Wasser gebildet.

Besonders ist aber der frische Koriander hervorzuheben, der dem asiatischen Gericht eine besondere Note verleiht und es so richtig abrundet.

Fertig ist ein leckeres, asiatisches Gericht, das würzig und wohlschmeckend ist und so richtig gut mundet.

Ich habe bei meinem kürzlichen Kauf von Steingutschalen für die Küche und für das Essen wirklich viel Glück gehabt. Wenn ich mich richtig erinnere, haben sie jeweils ein Fassungsvermögen von 650 ml. Und das Gute daran ist, ein Gericht, das ich für 2 Personen im Wok zubereite, passt genau in zwei Schalen, so dass ich es dann hervorragend servieren kann.



Würzig und lecker

Für 2 Personen:

- 2 Scheiben Schweinebauch
- einige Blätter Chinakohl
- 2 grüne Peperoni
- 30 g frischer Koriander (2 Packungen à 15 g)
- Fischsauce
- dunkle Sojasauce
- 1 Tasse Wasser
- 2 Portionen Mienudeln
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Schweinebauch quer in feine Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Ebenso den Chinakohl und die Peperonis zubereiten und in eine Schale geben.

Koriander kleinschneiden und in eine Schale geben.

Nudeln in kochendem Wasser 15 Minuten garen.

Kurz vor Ende der Garzeit Öl in einem Wok erhitzen und Schweinebauch darin kross und knusprig anbraten.

Gemüse dazugeben und kurz pfannenrühren. Koriander dazugeben.

Mit etwas Fischsauce ablöschen. Dunkle Saujasauce dazugeben. Mit dem Wasser verlängern. Alles gut vermischen und ganz kurz köcheln lassen.

Nudeln dazugeben und alles gut vermengen.

Gericht auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Ramen



Mit leckeren Mienudeln

Kennen Sie Ramen? Wenn Sie gern asiatisch Essen zubereiten oder essen gehen, sollte Ihnen dieser Begriff etwas sagen. Ramen ist eine japanische Nudelsuppe. Es gibt wenige Städte in Deutschland, die eine hohe Bevölkerungsanzahl von Japanern unter der übrigen Bevölkerung haben, so dass es dort auch viele japanische Restaurants gibt. Und als spezielle japanische Restaurants gibt es dann dort auch Ramen-Restaurants. Also Restaurants, die sich auf die Zubereitung von japanischen Nudelsuppen spezialisiert haben.

Ich durfte dies vor sehr langer Zeit einmal erleben, als ich vor etwa 20 Jahren ein viertel Jahr in Düsseldorf lebte. Düsseldorf hat aufgrund der vielen dort ansässigen japanischen Unternehmen den höchsten Anteil an Japanern an der Bevölkerung in Deutschland. Und somit die höchste japanische Restaurantdichte.

Ich bin damals sehr gern und oft in ein japanisches Nudelrestaurant in der Nähe des Hauptbahnhofs gegangen und habe eine originale japanische Nudelsuppe gegessen. Eine große

Schale japanische Nudelsuppe kostete damals etwa 10–12 €. Ich habe sie wirklich sehr gern gegessen. Und sie war natürlich sehr gut und frisch zubereitet.

Ob in dieser Ramen aus diesem Rezept wirklich auch alle originalen Zutaten einer Ramen enthalten sind, weiß ich nicht genau. Zumindest verwende ich einen frisch zubereiteten Gemüfefond für die Brühe. Dieser ist aber leider dunkel, weil ich ihn bei der Zubereitung nicht geklärt habe. Wenn Sie einen hellen Gemüfefond verwenden möchten, schauen Sie bitte im Foodblog nach. Es gibt dort auch Rezepte zum Thema „Klären“.

Des Weiteren habe ich als Hauptzutaten Schweinebauch, der in der asiatischen Küche gern verwendet wird, Pak Choi und Mienudeln verwendet. Und als Würze für die Brühe Fischsauce und dunkle Sojasauce. Das sollte also somit alles gut passen.

Bei der letzten Zutat bin ich mir jedoch absolut sicher, dass sie in eine spezielle Ramen hineingehört. Und das ist das hartgekochte Ei in Scheiben, das noch warm vor dem Servieren auf die Ramen kommt.

Als Garnitur kommt nur ein wenig frisch gewiegte Petersilie obenauf.



Schönes 6-teiliges Set Asia Bowls

Sie legen sich sicherlich auch gern einmal neues Küchengeschirr zu. Oder eventuell Geschirr aus anderen Kulturen für die ganz spezielle Präsentation von den zugehörigen Speisen auf dem Küchen- oder Esstisch. Aus diesem Grund ist diese Zubereitung auch gleichzeitig eine Präsentation meiner neuen, asiatischen Reisschalen. Denn so werden sie auf der Verpackung genannt. Sie sind aus Steingut. Schön dekoriert mit Mustern und Farben. Und ja, wozu dienen sie denn so? Als Reisschalen, Ramenschalen, Schalen für Eintöpfe und Suppen. Aber auch für das Müsli oder ein Dessert wie ein Pudding. Und sie sind natürlich schon allein bei der Zubereitung sehr praktisch, weil ich zugeschnittenes Fleisch und Gemüse immer in einer farbenfrohen Schale aufbewahren kann, bevor ich ans Kochen gehen.

Also, lassen Sie sich von diesen schönen Schalen und dem wirklich sehr leckeren Gericht verzaubern. Und kochen Sie es nach. Ich habe schon lange keine solch leckere Suppe mehr gegessen.

Für 2 Personen:

- 1/2 Portion Mienudeln (1/2 Packung, 125 g)
- 2 Scheiben Schweinebauch mit Schwarte, ohne Knochen
- 1 Pak Choi
- 800 ml Gemüsefond
- 1 EL Fischsauce
- 1 EL dunkle Sojasauce
- 2 Eier
- eine wenig frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 20 Min.



Leckere Ramen

Eier mit einem spitzen Gegenstand einstechen und 10 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen.

Schweinebauch quer in schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Pak Choi putzen und ebenfalls quer in schmale Streifen

schneiden. In eine Schale geben.

Petersilie kleinwiegen.

Nudeln in einem Topf mit kochendem Wasser 4 Minuten garen.

Fond in einem Topf erhitzen und Schweinebauch und Pak Choi darin einige Minuten kochen. Nudeln dazugeben. Mit Fischsauce und Sojasauce würzen. Brühe abschmecken.

Eier pellen und quer in Scheiben schneiden.

Ramen auf zwei Suppenschalen verteilen. Eierscheiben darauf verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!