

Weitere Informationen zu Japanischer Küche in der Region

sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a-_z/uebersicht/im_suedwesten_kocht_die_welt/20200314_japanisch_oesterreichisch_100~_seite-2.html

Adressen:

Japanische Ramen-Bar Chibi-ya

Glockenstraße 13

54290 Trier

Tel.: 0651 991 69 220

www.chibiya.de

www.facebook.com/ChibiyaTrier



Das Chibi-ya hat 6 verschiedene Ramen-Varianten im Angebot:

Shoyu = Sojasaucenbrühe, Nudeln, Schweinefleisch, hartgekochtes eingelegtes Ei, Bambus, Frühlingszwiebeln, Narutomaki

TokuseiShoyu = kräftige Sojasaucenbrühe, Nudeln, Schweinefleisch, hartgekochtes eingelegtes Ei, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln

Miso = Misobrühe*, Nudeln, pikantes Rinderhack, hartgekochtes eingelegtes Ei, Mais Sojasprossen, Frühlingszwiebeln

SpicyMiso = scharfe Misobrühe*, Nudeln, pikantes Rinderhack, hartgekochtes eingelegtes Ei, Mais, Lauch, Frühlingszwiebeln

*Miso ist eine Würzpaste aus fermentierten Sojabohnen

Shio = Kombu(algen)-Gemüsebrühe, Nudeln, Pak Choi, hartgekochtes eingelegtes Ei, Mais, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln

KimchiShio = scharfe Brühe, Nudeln, Pak Choi, hartgekochtes eingelegtes Ei, Kimchi*, Frühlingszwiebeln

*Kimchi ist fermentierter Chinakohl

Jede Suppe kostet 10 €.

Morita – Kultur & Lebensart aus Japan

Julius-Kiefer-Str. 23

66119 Saarbrücken

Tel.: 0681 98 90 251

www.sushi-saar.de

E-Mail: info@sushi-saar.de

Mika Morita, Japanerin aus Osaka mit Wahlheimat Saarbrücken, betreibt diesen Laden, in dem man typisch japanische Produkte kaufen und Kochkurse machen kann.

Der *Ramen*-Kurs dauert ca. 4 Std. und kostet 99 € p.P.

Ramen ist eine japanische Nudelsuppe, die als das beliebteste Imbiss-Essen in Japan gilt. Ramen-Bars oder -Shops gibt es dort an jeder Ecke, wie bei uns den Pizza-Service oder den Döner-Laden. Ramen besteht aus spezieller Brühe, Nudeln, ein paar Scheiben Schweinefleisch und Frühlingszwiebeln.

Für Japaner ist Ramen nicht einfach nur eine Suppe: die Zubereitung gilt Japanern als Kunst!

Rezept für Ramen (für 4 Pers.)

Zunächst müssen 2 verschiedene Brühen hergestellt werden.

Die Hühnerbrühe:

5 Hähnchenflügel

1,5 Liter Wasser

Ingwer

Möhren

Zwiebeln

Lauch

Knoblauch

Die Hähnchenteile gründlich waschen, in einen Topf geben und mit dem Gemüse und mit kaltem Wasser bedecken. Die Brühe langsam zum Kochen bringen.

Sobald die Brühe zu köcheln beginnt, bildet sich Schaum aus geronnenem Eiweiß, der immer wieder abgeschöpft werden muss. Die Brühe ca. 2 Std. sanft köcheln lassen. Achtung! Die Brühe nie richtig stark kochen lassen, sonst wird sie trüb und der Geschmack geht verloren.

Die Hähnchenteile aus der Brühe nehmen und den Inhalt des Topfes durch ein Sieb in eine Schüssel abseihen. Den Schüsselinhalt dann durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Feinsieb in den Kochtopf abseihen.

Die Schweinefleischbrühe

400 g Schweinebauch oder Schweinenacken

500 ml Wasser

300 ml Sojasauce

100 ml Sake
20 ml Mirin (süßer Sake)
30 g Zucker
1 Knoblauch
¼ Lauch
Ingwer

Das Schweinefleisch rollen und verschnüren. Alle Zutaten und das Fleisch in einen topf geben und zum Kochen bringen. Den entstandenen Schaum abschöpfen und bei kleiner Hitze 3-4 Std. kochen.

Das Fleisch in der Soße einen Tag ziehen lassen. Danach mit Folie umwickeln und im Kühlschrank kalt lagern. Zum Servieren das Fleisch in dünne Scheiben schneiden.

Die Ramen-Nudeln

Die Ramen-Nudeln – selbstgemacht oder fertig gekauft – kurz in Wasser kochen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die zwei Brühen in einer erwärmten Suppenschale mischen.

Gyoza (für 30 Stück)

Gefüllte Teigtaschen mit Fleisch und Gemüse. Die typische Beilage in Ramen-Restaurants.

30 Teigblätter (im Asia Shop erhältlich)
180 g Schweinehackfleisch
3 Frühlingszwiebeln
5 Chinakohlblätter
1 Knoblauchzehe
Frischer Ingwer
1 TL Sesamöl
1 TL Sojasauce
1 TL Miso
Pfeffer
Scharfes Sesamöl (Rayu)

Die Chinakohlblätter blanchieren und kurz in kaltes Wasser geben. Die Blätter dann so fest ausdrücken, dass möglichst alles Wasser heraustropft. Die Blätter klein schneiden.

Die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden. In einer Schüssel mit dem Hackfleisch und dem Chinakohl mischen. Sojasoße, Sesamöl, Misopaste, den feingeriebenen Ingwer, den feingeriebenen Knoblauch und etwas Pfeffer hinzufügen. Alles gut durchmischen.

Nun etwas von der Füllung auf eine Teigscheibe geben. Die Rand der Teigscheibe mit Wasser befeuchten. Nun die Gyoza zusammenklappen und den vorderen Teigrand in in 5-7 ordentliche Falten legen.

Schließlich das Öl in einer Pfanne erhitzen und jede Teigtasche ca. 2-3 Min. braten, bis sie auf der Unterseite schön braun ist.

Nun 100 ml Wasser in die Pfanne geben und abdecken. Alles garen lassen, bis das Wasser verdampft ist. Am Schluss ½ TL Öl hinzugeben und alles noch ein paar Min. braten, damit die Gyoza schön knusprig werden.

Sojasoße, Reissessig und Rayu in einem Schälchen mischen, die warmen Gyoza mit Stäbchen hineintauchen und essen.

Die Ramen-Nudeln – selbstgemacht oder fertig gekauft – kurz in Wasser kochen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die zwei Brühen in einer erwärmten Suppenschale mischen.