

SR.de: Japanische und marokkanische Spezialitäten

[SR* sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-_z/uebersicht/im_suedwesten_kocht_die_welt/20210327_iskdw_japanisch_marokkanisch_100~_seite-3.html](https://www.sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-_z/uebersicht/im_suedwesten_kocht_die_welt/20210327_iskdw_japanisch_marokkanisch_100~_seite-3.html)

Rezept für Ramen (für 4 Personen)

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