

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.

Folgende Menschen, Lokale und Gerichte haben wir in unserem Beitrag vorgestellt:

 [sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-](https://www.sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-z/uebersicht/im_suedwesten_kocht_die_welt/20200314_japanisch_oesterreichisch_100~_seite-3.html)

[_z/uebersicht/im_suedwesten_kocht_die_welt/20200314_japanisch_oesterreichisch_100~_seite-3.html](https://www.sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-z/uebersicht/im_suedwesten_kocht_die_welt/20200314_japanisch_oesterreichisch_100~_seite-3.html)

Kärtner Kasnudeln - der gekrennelte Rand ist das Geheimnis.

Genuss x Zeit – Die Österreichische Botschaft

Jasmine Letschnigs kleiner Kreissler-Laden in Schwetzingen liegt unweit vom Bahnhof und von dort auf direktem Weg zum Schwetzingen Schloss.



Carl-Theodor-Straße 29, 68723 Schwetzingen / Tel: +49 6202 6052970

www.genussxzeit.de

Ein Blick in Jasmines Kochbuch:

Erdäpfelsoß mit G'selchtem (4 Personen)

800 g Erdäpfel (vorwiegend festkochend oder mehlig)

1 guter TL Majoran (gerne sogar etwas mehr)

1 Prise Muskat

Krenwurzel (Meerrettich, ggfls. fertig gerieben aus dem Glas)

3-4 Essiggurkerl, Gurkenwasser

Salz, Pfeffer

Erdäpfel klein schneiden, mit Wasser bedecken, ein paar Scheiben Kren, Majoran und Salz mit ins Wasser und die Erdäpfel weichkochen.

Wenn die Erdäpfel weich sind, Krenscheiben rausnehmen und zerdrücken. Es dürfen ruhig noch ein paar Stückchen übrig bleiben. Die Soße sollte flüssiger sein als Püree.

Mit geriebenem Kren, kleingeschnittenen Gurkerl, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

"Geselchtes, auch „Selchfleisch“ genannt, ist eine aus Schweinefleisch hergestellte Kochpökelware. Es wird nach dem Pökeln überwiegend heiß geräuchert (= heiß geselcht) und traditionell vor dem Verzehr einer Durcherhitzung (= Kochen) unterzogen. Heute versteht man unter dem Begriff „Geselchtes“ zahlreiche Spezialitäten wie Selchroller, Rollschulter, Rollschinken, Teilsames, Rollkarree, Selchschof, Rollschopf,

Selchstelze, Räucherzunge, Selchkarree, sowie Selchkarre und Selchschoopf mit eingewachsenen Knochen oder Kaiserfleisch (vom Bauch)." Aus der Liste traditioneller österreichischer Lebensmittel

Saat und Tat – Naturhof Tomazej

Hier macht Daniela Pecnik ihre Kasnudeln und vieles, vieles mehr:

Traundorf 8, A-9143 St. Michael / Tel: +43 650 9705877

www.saatundtat.at

Kärntner Kasnudel

Zutaten Nudelteig

500 g Weizenmehl, universal

1 Ei

2 EL Öl

Ca. 230-250 ml Wasser, lauwarm

1 TL Salz

Zutaten Fülle

500 g Bröseltopfen

500 g Kartoffeln, mehlig, gekocht und durch die Kartoffelpresse gepresst

50 g Zwiebel, fein geschnitten

etwas Öl oder Butter für die Pfanne

Kräuter (Kerbel, Nudelminze, Petersilie), fein gehackt

Salz

Sonstiges

runder Keksausstecher mit 9-10 cm Durchmesser, optional kann auch ein Wasserglas genommen werden

Anrichten: Schweinegrammeln oder braune Butter und frischen Schnittlauch

Zubereitung

Zutaten für den Nudelteig mit den Händen oder der Küchenmaschine mit Knethaken zu einem geschmeidigen, glatten, weichen Teig verarbeiten. Der Teig sollte nicht kleben.

Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle alle Zutaten gut vermischen und mit Salz abschmecken. Bei der Auswahl der Kräuter kann man je nach Geschmack mehr Kerbel oder Minze verwenden.

Aus der Fülle mit feuchten Händen kleine Kugeln formen. Man kann dazu auch einen Eisportionierer verwenden.

Den Nudelteig ca. 2-3 mm dick ausrollen.

Mit dem Keksausstecher Kreise ausstechen und je eine Kugel der Fülle in die Mitte des Kreises geben.

Die Nudeln schließen indem man sie überlappt und entweder traditionell krendelt oder einfach fest mit den Daumen zudrückt. Man kann die Ränder der Nudeln auch mit den Zinken der Gabel zusammendrücken.

Salzwasser in einem großen Kochtopf zum Kochen bringen.

Nudeln in leicht kochendem Wasser kochen. Wenn man die Nudeln ins Wasser legt, sollte man sie kurz mit einem Kochlöffel oder Siebschöpfer vom Topfboden lösen, im Fall dass sie am Topfboden anhaften.

Nudeln ca. 5-10 Minuten kochen.

Nudeln mit brauner Butter und frischem Schnittlauch servieren.

Salamihof Pribelsdorf

Hier residiert der Salamikönig Stefan Pototschnig.

Pribelsorf 87, A-9125 Kühnsdorf / Tel: +43 664 105 6641

www.jauntalersalami.at

Geheimrezept für die Jauntaler Salami:

54 plus 2,50 plus siebeneinhalb, 63, 1kg 20 – 1 kg 60 – passt!

Kaiser&Schmarrn

Das österreichische Wirtshaus von Marcel Jetter in Stuttgart

Brennerstraße 23,
70182 Stuttgart

www.kaiserundschmarrn.de / besser erreichbar via: Facebook Kaiserundschmarrn

Rezepte hat uns Marcel Jetter nicht verraten – aber man sieht ja, wie er's macht!

Kochbücher zu österreichischer Küche (Empfehlungen von Jasmine Letschnig):

- Österreich Vegetarisch (Katharina Seiser, Meinrad Neunkirchner, Brandstätter Verlag)
- Karntna Kuchl (gebraucht oder bei mir im Laden)

- Die Österreichische Küche (Bittermann, Pernkopf, Wagner-Wittula, Pichler Verlag)

Mein Lieblingskochbuch :-)
Die gute Küche: Das österreichische Standardkochbuch
(Plachutta, Wagner)