

Ramen

Suppe

2 Zehen	Knoblauch	und
1,5cm	Ingwer	fein schneiden.
1	Frühlingszwiebel	in Ringe schneiden und dabei den weißen vom grünen Teil trennen.
2 EL	Sesamöl	in einem Topf erhitzen und Knoblauch, Ingwer und den weißen Teil der Frühlingszwiebeln bei schwacher bis mittlerer Hitze anschwitzen.
2 EL	Doubanjiang ¹	und
2 EL	Miso	(weiß oder rot je nach Geschmack) zugeben und konstant rühren, sodass sie nicht anbrennen.
1 EL	Sake	hinzugeben. (Das hilft dabei, festgebackene Stückchen zu lösen.)
1 EL	weißer Sesam	mörsern und zusammen mit
2 EL	heller Sojasoße	hinzugeben.
240ml	Sojamilch	nach und nach (!) hinzugeben. Dann
120ml	Dashi(S. 3)	hinzufügen und mit
	weißem Pfeffer	und
	Salz	abschmecken.

Nudeln

250g	Mehl (Typ 405)	mit
15g	Gluten	vermischen und eine Mulde hineindrücken.
3g	Salz	und
2g	Na ₂ CO ₃	in
100ml	warmen Wasser	auflösen und in die Mulde geben. Von innen nach außen einrühren, sodass das Mehl nach und nach aufgenommen wird.

Sobald der Teig nicht mehr klebrig ist, das restliche Mehl nach und nach in den Teig einfallen bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig für ca **30 min** im Kühlschrank ruhen lassen.

¹fermentierte Bohnenpaste (mit oder ohne Chili)

In einer Nudelmaschine ausrollen und dabei bei Bedarf wieder falten, bis der Teig dünn genug ist, um zu Nudeln mit quadratischem Querschnitt zu schneiden.

Ungesalzenes Wasser kochen und die Nudeln für **30 Sekunden** kochen.

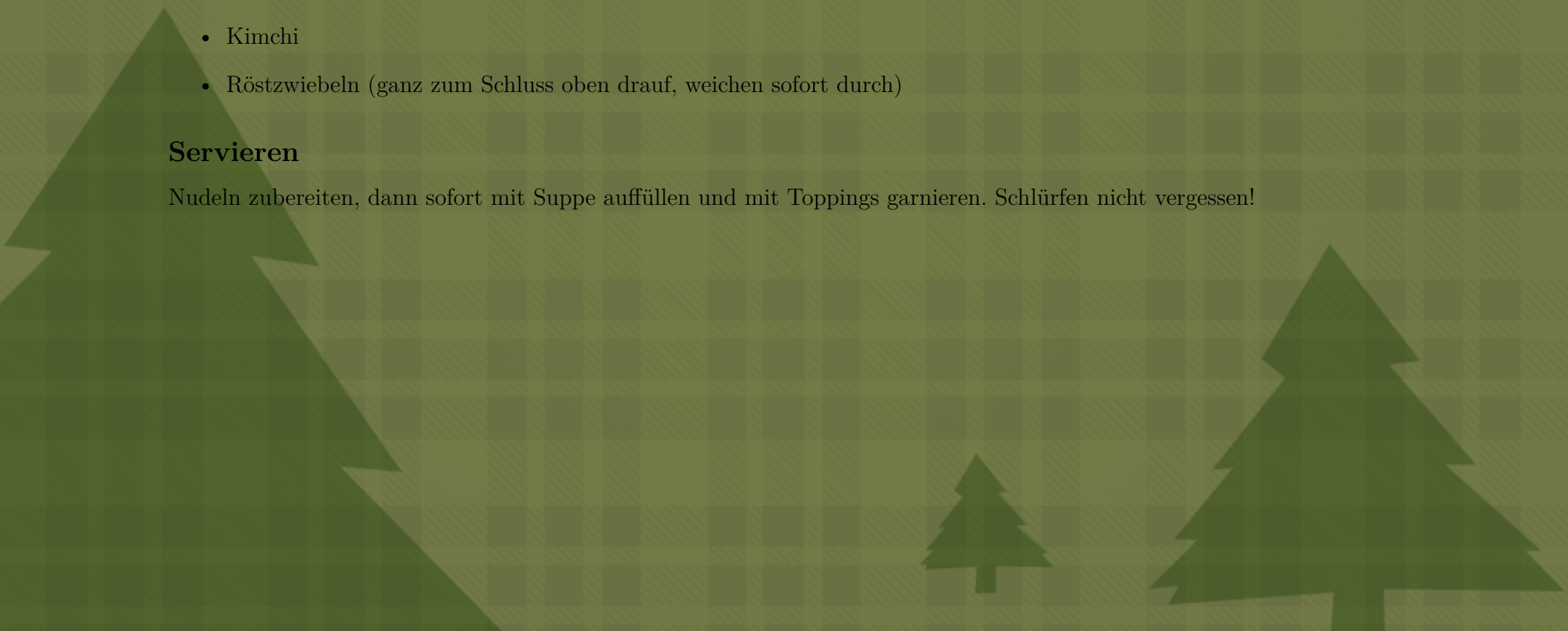
Toppings

Offensichtlich nach belieben (das ist ja gerade das schöne an Ramen). Aber geeignet sind (unter anderem!):

- der (schon geschnittene) grüne Teil der Frühlingszwiebel
- (Ramen-)Eier (Rezept t.b.a.)
- (am besten frische) Bohnensprösslinge (Soja oder Mungo)
- Mais
- Kimchi
- Röstzwiebeln (ganz zum Schluss oben drauf, weichen sofort durch)

Servieren

Nudeln zubereiten, dann sofort mit Suppe auffüllen und mit Toppings garnieren. Schlürfen nicht vergessen!



Dashi

12,5cm² Kombu und
1 getrockneten Shiitake in
180ml Wasser für mindestens **30 min** einweichen lassen, dann mit wenig Hitze langsam zum Kochen bringen.
Dann **nicht** kochen lassen, sondern sofort Kombu und Shiitake herausnehmen.

Kombu und Shiitake können für das nächste Dashi (wird etwas schwächer) im Gefrierfach aufgehoben werden.

