

SHOYU-RAMEN BASISBRÜHE

Schwierigkeit: ● ● ● ● ●

Kategorie: **Hauptgerichte**

Küchenutensilien: **Topf**



1. Das Fleisch mit Knochen in einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen, sodass alles bedeckt ist. Auf höchster Stufe zum Kochen bringen und 10 Min. stark kochen, bis kein neuer Schaum mehr aufsteigt.
8. 2–4 EL Sojasauce oder Schashu-Sud zu der Brühe geben.

ITADAKIMASU

Dann in ein Sieb abgießen und das Fleisch mit den Knochen gründlich unter fließendem warmem Wasser reinigen, dabei Blutreste und dunkles Mark entfernen.

2. Anschließend das Gemüse (Suppengrün) grob schneiden.
3. Das Fleisch, das Gemüse und die Shiitake-Pilze in einen Topf geben und mit kaltem Wasser übergießen.
4. Aufkochen.
5. Kleiner Tipp: Ich gebe immer noch 2 Lorbeer-Blätter dazu.
6. Nach dem Aufkochen, Deckel auf den Topf und dann auf kleiner Flamme 7-8 Stunden köcheln lassen.
7. Nach der Kochzeit die Brühe gut durchsieben.

Ca. 1/4 des Wassers nachfüllen.

- Schweinefleisch mit Knochen (Hähnchenschenkel sind auch in Ordnung)
- Suppengrün
- Einige Shiitake-Pilze
- 2–4 EL Sojasauce oder Schashu-Sud
- 2 Lorbeer-Blätter (nach Belieben)

