

# TONKOTSU-RAMEN BASISBRÜHE

Schwierigkeit: ●●●○

Kategorie: **Hauptgerichte**

Küchenutensilien: **Pfanne, gr. Topf, Sieb, verschließbare Box**



## Tag 1

1. Knochen und Schweinefüße 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. Dann in ein Sieb abgießen und Knochen und Schweinefuß gründlich unter fließendem warmem Wasser reinigen, dabei Blutreste und dunkles Mark entfernen.
2. Zuerst das Gemüse zurechtschneiden, wobei alles nur grob zerkleinert werden muss: Die Zwiebel NICHT schälen (das wird die Brühe später schön färben) und nur halbieren. Lauch und Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen, die Enden abschneiden und in 5 cm lange Ringe schneiden. Dann den Ingwer schälen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch nur schälen.
3. Eine große, flache Pfanne bei starker Hitze erwärmen und das Gemüse darin ohne Öl kurz von allen Seiten anrösten.
4. Knochen und Schweinefüße mit 2,4 Liter kaltem Wasser übergießen. Das geröstete Gemüse sowie die Shiitake mit hineingeben.
5. Dann den Deckeln aufsetzen und die Brühe bei kleinster Hitze 8–10 Stunden lang leicht köcheln. Jede Stunde alles etwas umrühren und mit so viel neuem Wasser auffüllen, sodass die ursprüngliche Wasserhöhe wieder erreicht wird. Nach den 8 Stunden durchsieben.
6. Nun den Topf mit der durchgeseihten Brühe wieder auf den Herd stellen, aufkochen lassen und ohne Deckel für weitere 2 Stunden einkochen lassen. Hierbei kein Wasser nachgießen, sondern die Brühe auf etwa 3/4 der ursprünglichen Menge reduzieren lassen und gelegentlich umrühren. Es wird etwa 1 Liter intensive Tonkotsu-Brühe dabei entstehen. Wiederum nach Ablauf der Kochzeit die Brühe in eine verschließbare Box gießen und im Kühlschrank über Nacht vollständig erkalten lassen.

- 3 Schweinefüße
- ca. 1 kg Schweineknochen
- 1 große Gemüsezwiebel
- 1 Stange Lauch
- 2 Frühlingszwiebeln
- 4–6 Shiitake-Pilze
- 2 Knoblauchzehen
- ca. 40 g Ingwer
- ca. 2,5 l Wasser

Zum Veredeln verwende ich: Sojasauce oder Sud vom Chashu, Salz, Mirin, Sake, Zucker, Hafermilch und Shichimi / Nanami Togarashi

8. Um das Tonkotsu-Gelee in eine Brühe für 2 Portionen Nudelsuppe zu verwandeln, wird eine Hälfte (500 ml des Gelees reichen für 2 Portionen Nudelsuppe!) aus der Box in einen Topf gegeben und mit 500 ml Hafermilch verrührt. Dann den Topfinhalt bei mittlerer Hitze erwärmen und aufkochen lassen.
9. Die zweite Hälfte kann problemlos eingefroren und zu einem späteren Zeitpunkt ebenso verflüssigt sowie verwendet werden. Hält sich im Kühlschrank 4–5 Tage, im Gefrierfach 2 Monate.

## Tag 2

7. Am nächsten Tag die Box hervorholen. Die Tonkotsu-Brühe wird nun stark geliert sein, also wie ein Pudding aussehen und sich auch so anfühlen.



# ITADAKIMASU

YouTube [youtube.com/animecooking](https://www.youtube.com/animecooking)

Weitere Rezepte zum Download auf: <https://anime-cooking.de>