



Kleiner Hinweis vorweg:

Wir haben auch noch Rezepte zu zwei weiteren Basisbrühen und ein Rezept für Chashu und Ajitama.

Schaut euch gerne die dazu passenden Videos oder Rezepte auf unserer Website **anime-cooking.de** an.

Das Ramen-Rezept:

1. Zuerst Wasser in einen Topf geben und darin die Nudeln nach Packungsanweisung kochen.
2. Anschließend werden die Nudeln in die Ramen-Bowl gegeben.
3. Nun kommt die gewünschte Brühe zu den Nudeln in die Ramen-Bowl.
4. Im finalen Schritt dann das Ganze mit den Toppings der Wahl garnieren.

- Eine Basisbrühe (Zum Beispiel Shoyu oder Tonkotsu)
- ggf. Chashu-Sud oder Sojasauce
- ggf. Miso-Paste
- Ramen-Nudeln
- Chashu (mögliches Topping)
- Ramen-Eier Ajitama (mögliches Topping)
- Frühlingszwiebeln (mögliches Topping)
- Narutomaki (mögliches Topping)
- Hähnchenfleisch (mögliches Topping)

ITADAKIMASU

