Rezept · Eine Bastelanleitung für eine japanische Nudelsuppe wie man sie aus dem wunderbaren Film „Tampopo“ kennt, hatten wir hier schon mal. Wo doch Düsseldorf die europäische Hauptstadt der japanischen Küche ist. Neulich dachte ich so, mmmh, eine solche Suppe müsste doch auch mit grünem Spargel gehen. Und habe – schwupps – zwei Rezepte miteinander verheiratet: meine ultraschnelle Hühnersuppe mit der oben erwähnten Tampopo-Speise. Das Ergebnis war sehr, sehr lecker. *[Lesezeit ca. 2 min]*

Unterstützt TD! Dir gefällt, was wir schreiben? Du möchtest unsere Arbeit unterstützen? Nichts leichter als das! Unterstütze uns durch das Abschließen eines Abos oder durch den Kauf einer Lesebeteiligung – und zeige damit, dass The Düsseldorfer dir etwas wert ist.

Die Zutaten (für 4 Portionen):

Hühnerbrühe
2 Hühnerschenkel
1 Zwiebel
1 Möhre
1 Stück Lauch
1 Stück Knollensellerie
1 Stück Ingwer
Piment, Wacholder, Nelke, Lorbeerblätter, Pfefferkörner
Salz
Würzsoße
150 ml dunkle Sojasoße
100 ml Sake
1~2 EL dunkle Miso-Paste
Einlagen
1 Bund grüner Spargel
1 Handvoll kleine Pilze
2~3 Lauchzwiebeln
160 g Instant-Ramen
(optional) 4~8 Scheiben Schweinebratenaufschnitt

Die Zubereitung

Wie du dir die Hühnerbrühe ziehst, haben wir schon mehrfach geschildert. Im konkreten Fall musst du entscheiden, ob du die europäischen Gewürze (Piment, Wacholder, Nelke, Lorbeerblätter, Pfefferkörner) drin haben willst – muss nämlich nicht sein. Außerdem kannst du diese Brühe sehr, sehr lange ziehen lassen, weil du das Hühnchenfleisch für dieses Gericht nicht brauchst. Du kannst natürlich die schnelle Variante mit 35 bis 40 min Kochzeit wählen und das Fleisch für ein anderes Gericht verwenden. Das Gemüse ist allerdings zu nichts mehr gut und kommt weg.

Grüner Spargel muss nur am unteren Drittel geschält werden, das ist bekannt. Die vorbereiteten Stangen schneidest du in stäbchengerechte Stücke. Als Pilze kommen Shiitake, Austernpilze und auch braune Champignons in Frage. Putz die Pilze. Beide Gemüsesorten müssen vorher gegart werden – und zwar brate ich sie in Erdnussöl. Zuerst die Pilze, dann die Spargelmittelstücke und zuletzt die Spargelköpfe. Würzen musst du nicht. Die schon bekannte Würzsoße entsteht, indem du Sojasoße, Sake und Miso-Paste gut miteinander verrührst. Gieß die dann in die Brühe und lass die Sache einmal stark aufkochen. Danach schmeckst du die entstandene Suppe sorgfältig ab; sie muss noch nach Huhn schmecken, der Ingwer darf durchkommen. Salz wird eher selten nötig sein, ein bisschen Soja-Soße ist besser.

Nun bereitest du die Instant-Nudeln nach Packungsanleitung zu. Wirf dann in jede Schale die angemessene Menge Ramen und gieß mit der sehr heißen Suppe auf. Gib Spargel und Pilze hinzu und streu ein wenig Lauchzwiebelscheiben drüber. Wenn du magst, legst du in jede Schale zuoberst 1 oder 2 Scheiben Schweinebraten, den kann man so schön in die Brühe tunken.