

## **Rezept der Woche: Ramen - japanische Nudelsuppe, hier mal mit Schwein**

Der wunderbare, lustige und ergreifende japanische Film "[Tampopo](#)" zählt zu meinen Lieblingsstreifen, und, ja, ich guck mir den manchmal auch in Originalsprache an. Das einzige Wort, das ich verstehe und das sehr häufig vorkommt, lautet "Ramen". Denn es geht darum, dass ein Haufen wilder Kerle der armen Witwe Tampopo helfen will, ihren Nudelsuppenimbiss erfolgreich zu machen. Nun traf es sich, dass ich kürzlich a) im Restaurant "[Böser Chinese](#)" (dazu demnächst mehr) in Flingern eine fantastische chinesische Nudelsuppe aß und b) mir kurz darauf den besagten Streifen zu Gemüte führte. Und obwohl ich es aus verschiedenen Gründe nicht so mit der japanischen Küche habe (zu viel Fisch für einen Fischallergiker...), war mein Ehrgeiz geweckt.

Ich beschloss, mich mit veröffentlichten Rezepten zu befassen und mich an Tampopo zu orientieren. Oh je: Im Internet finden sich buchstäblich Tausende Ramen-Rezepte, und keine zwei davon sind gleich. Fest steht offensichtlich nur, dass eine speziell gewürzte Brühe sein muss und eben diese besonderen japanischen Nudeln. Die könnte man prinzipiell selbst herstellen, weil sie nur aus Mehl, Salz und Wasser bestehen, aber die Experten meinen, man müsse dutzende Male scheitern, bis man sie hinkriegt. Deshalb griff ich auf fertige, vorgekochte Ramen zurück. Als Basis diente - das eher ungewöhnlich - eine selbstgezogene Rinderbrühe; bei Tampopo ist es eine Brühe aus Schweineknochen und Huhn. Der Rest ist schnell erzählt: Die besondere Würzigkeit ergibt sich aus Miso-Paste, Sojasoße und Sake.

### **Die Zutaten (für 2 Hauptmahlzeiten):**

2 l selbstgezogene Rinderbrühe (siehe unten)  
300 g vorgekochte Ramen  
200 g Gemüse (siehe unten)  
ca. 400 g Schweinebauch  
6 Stück Lauchzwiebeln  
2 hartgekochte Eier  
dunkle Miso-Paste  
japanische Sojasoße  
Sake (japanischer Reiswein)

### **Die Zubereitung:**

**Wie immer koche ich 4 l Rinderbrühe aus einer ordentlichen Beinscheibe plus 2 Markknochen. Im Gegensatz zum üblichen Rezept wird in der japanischen Variante neben grob gewürfelter Möhre und dicken Scheiben Staudensellerie nur mit ein paar ordentlichen Stücken geschälten Ingwers gearbeitet. Die Sache**

**braucht wie üblich mindestens drei Stunden; zur weiteren Verwendung werden Fleisch und Knochen entfernt und die Suppe durch ein Sieb gegossen. Was du nicht für die Nudelsuppe brauchst, kannst du prima einfrieren.**

Das zweite Bein, auf dem Ramen steht, ist eine Würzbrühe. Die besteht aus gut 200 ml Sojasoße und 100 ml Sake sowie 1 bis 2 EL Miso-Paste. Gieß die Mischung mit Wasser auf und leg den gewaschenen Schweinebauch hinein. Füll so mit Wasser auf, dass das Fleisch gerade so bedeckt ist. In dieser Brühe lässt du den Schweinebauch nun bei nur sanft köchelnder Flüssigkeit ca. 1 Stunde garziehen.

Dann verheiratest du die beiden Brühen und lässt sie einmal aufkochen. An Gemüse kannst du alles nehmen, was auch nur ansatzweise in eine asiatische Suppe passt. Möhren gehen immer, Paprika auch, Sprossen natürlich und Shiitake-Pilze. Schneide alles stäbchengerecht klein und lass es in maximal 12 Minuten in der heißen Suppe garen. Dann kochst du die Nudeln nach Packungsanweisung und machst aus den Lauchzwiebeln kleine Ringe. Trenn die Schwarte vom abgekühlten Schweinebauch und schneide den in dünne Scheiben.

Nun kannst du anrichten - das geht am besten in den typischen Suppenshalen, die größer sind als das, was man in dieser Richtung üblicherweise im Geschirrschrank hat. In jede Schale kommt ein Haufen Ramen. Darüber gießt du die Brühe mit dem Gemüse. Dann legst du genau 3 Scheiben Bauch darauf, gießt ein bisschen Suppe darauf und bestreust die Sache mit reichlich Lauchzwiebeln. Und dann kommt jeweils ein halbes gekochtes Ei dazu. Zum Nachwürzen stellst du Sojasoße bereit. Gegessen wird mit Stäbchen, die Brühe wird geschlürft.

Eigentlich gehören zwei weitere Elemente in den/die/das Ramen: ein Stück Kobu-Alge und eine Scheibe Ringelbete. Letztere kriegt man hierzuladen nur im Japan-Laden, erstere mag ich einfach nicht. Aber, natürlich solltest du es mal damit probieren.