

INHALT

EINFÜHRUNG

Eine kurze Geschichte der Ramen.....	6
Ramen-Zutaten	8
Toppings	10
Würzmittel und Gewürze.....	12
Weitere Toppings und spezielle asiatische Zutaten	14

RAMEN-NUDELN, SELBST GEMACHT

Hausgemachte Ramen-Nudeln.....	20
Glutenfreie Ramen-Nudeln.....	22
Ei-Ramen-Nudeln.....	24

BRÜHEN, SELBST GEMACHT

Hühnerbrühe.....	28
Gemüsebrühe.....	30
Tonkotsu-Brühe	32
Rinderbrühe.....	34
Shoyu-Brühe	36
Miso-Gewürzbasis	38
Shio-Gewürzpaste	40

TOPPINGS

Nitamago-Eier	44
Tamagoyaki – Japanisches Omelett	46
Beni-Shoga – Eingelegter, roter Ingwer	48
Menma – Eingelegte Bambussprossen	50
Chashu – Geschmorter Schweinebauch	52

RAMEN MIT HÜHNERBRÜHE

Chorizo-Miso-Ramen.....	56
Einfache Ramen mit Pak Choi.....	58
Geng Gari Gai-Ramen	60
Hähnchen-Fleiscbällchen-Ramen.....	63
Indonesische Schweinefleisch-Ramen.....	66
Kokos-Curry-Ramen mit Huhn.....	69
Miso-Huhn-Ramen	72
Pilz-Ramen.....	74
Rote Kokos-Curry-Meeresfrüchte-Ramen.....	76
Scharfe Schweinefleisch-Thai-Kokos- Curry-Ramen.....	78
Tahini-Miso-Ramen mit Tofu.....	81
Schweine-Miso-Ramen	84
Traditionelle Miso-Ramen	86
Pikante Tofu-Ramen.....	88

SHOYU-RAMEN

Bunte Regenbogen-Ramen.....92

Furikake-Lachs-Ramen.....94

Shoyu-Ramen mit
schwarzem Knoblauch..... 96

Shoyu-Hähnchen-Ramen 98

Süße Chili-Lachs-Ramen.....100

Tokio-Ramen..... 102

Traditionelle Shoyu-Ramen104

Rindfleisch-Shoyu-Ramen106

RAMEN MIT TONKOTSU-BRÜHE
ODER RINDERBRÜHE

Kurume-Ramen..... 110

Mapo-Tofu-Ramen..... 112

Tonkatsu-Tonkotsu-Ramen 114

Tonkotsu-Miso-Ramen..... 116

Tonkotsu-Shio-Ramen 118

Sukiyaki-Ramen 120

Teriyaki-Rindfleisch-Ramen mit Spargel123

VEGETARISCHE RAMEN

Kokos-Curry-Ramen.....128

Pikante Tantanmen-Ramen132

Miso-Curry-Sojamilch-Ramen 134

RAMEN-NUDELN, MAL ANDERS

Gebratene Ramen-Nudeln
mit Rindfleisch 138

Japanische Bolognese 140

Yakisoba mit Garnelen.....142