

Hähnchen-Ramen mit Tamari-Ei



Beschreibung

Ein reichhaltiger, aromatischer Ramen mit zartem Hähnchen, kräftiger Brühe und einem Tamari-marinierten Ei. Diese Variante kombiniert traditionelle japanische Aromen mit einem sanften, ausgewogenen Geschmack. Perfekt für kalte Tage oder als wohltuendes Hauptgericht.

Zutaten

- Hähnchenbrust oder Keule – 200 g
- Ramen-Nudeln – 2 Portionen
- Hühnerbrühe – 500 ml
- Tamari – 1 Esslöffel
- Miso oder Shiokoji – 1 Esslöffel (optional für mehr Umami)
- Frühlingszwiebeln – 1 Stange
- Tamari-Ei – 1 Stück (gekocht und mariniert)
- Sesamöl – 1 Teelöffel
- Gemüse nach Wahl – z. B. Spinat, Mais, Shiitake

Zubereitungsschritte

1. Hühnerbrühe in einem Topf erhitzen und Hähnchenfleisch darin gar kochen.
2. Nudeln nach Packungsanweisung separat zubereiten.
3. Tamari, Miso (oder Shiokoji) und Sesamöl in die Brühe geben und gut verrühren.
4. Nudeln in Schalen verteilen, Brühe und Hähnchen hinzufügen.
5. Mit Gemüse, Frühlingszwiebeln und halbiertem Tamari-Ei garnieren.
6. Sofort servieren.

Tipp

- Für eine kräftigere Brühe die Hühnerknochen mitkochen lassen.
- Tamari-Eier lassen sich gut im Voraus vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren.