

Fränkische Ramen

Mit Papa Mame Brühe

Für 4 Personen

Für die Brühe:

800ml gute Brühe (je nach eigenem Geschmack Rinder-, Geflügel- oder Gemüsebrühe)
60ml Papa Mame Blend 1 oder 5 (wer es etwas kräftiger mag die Lauch-Shoyu verwenden)
Salz & Pfeffer

Einlage / Toppings:

300g frische Ramen-Nudeln von der Ramenfaktur Nürnberg
200g Rinderfilet, Roastbeef oder Hüfte (wer kein Fleisch mag, kann auch Garnelen verwenden)
20ml Papa Mame (Blend wie oben)
4 Eier
2 Karotten
1 Bund Frühlingslauch
1 Rote Zwiebel
2 El Weißwein- oder Reisessig
1 Tl Zucker
1 Limette in Spalten geschnitten

Frischer Koriander und Chili nach belieben

Herstellung:

Brühe aufkochen und mit Papa Mame sexy Sojasauce sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Eier in kochendes Wasser geben und 6 Minuten kochen. Kalt abschrecken und schälen.
Anschließend halbieren.

Das Rindfleisch (optional Garnelen) ca. 2-3mm dünn aufschneiden und mit Papa Mame Sojasauce marinieren.

Rote Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Weißwein- oder Reisessig mit Zucker verrühren und die Zwiebeln darin ziehen lassen.

Karotten schälen und in feine Streifen schneiden.

Frühlingslauch ebenfalls fein schneiden.

Die frischen Ramen-Nudeln in reichlich Salzwasser 4 Minuten bissfest kochen und in 4 tiefen Tellern anrichten. Alle Toppings auf den Nudeln verteilen und mit der heißen Brühe übergießen.
Nach belieben mit Koriander und Chili ausdekorieren.