

# REZEPTDIENST

## GASTRONOMIE

### RAMEN HUHN



#### REZEPT FÜR 10 PERSONEN:

2 kg	Hühnerkarkasse
1 kg	Mirepoix (in Würfel geschnittenes Wurzelgemüse)
80 g	HÜHNER-BOUILLON (Art.-Nr. 62002)
80 g	ASIA WÜRZUNG UNIVERSAL (Art.-Nr. 62479)
500 g	WOK SAUCE UNIVERSAL (Art.-Nr. 62590)
300 g	OSOYO SOJA SAUCE (Art.-Nr. 62732)
1 kg	Hühnerbrust
10 Stk.	Untere Hühnerkeulen
500 g	Julienne Gemüse
300 g	Junger grüner Spargel
300 g	Shitake Pilze
10 Stk.	Wachteleier, gekocht und geschält
etwas	SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN GTK (Art.-Nr. 62098)
etwas	CHILI-RÖLLCHEN (Art.-Nr. 62927)

# REZEPTDIENST

## GASTRONOMIE



### ZUBEREITUNG:

Hühnerkarkasse im Ofen bei 180 °C ca. 30 Minuten lang anbraten, Mirepoix dazu geben und weitere 15 Minuten lang anrösten.

Karkasse, Gemüse, WOK SAUCE UNIVERSAL, ASIA WÜRZUNG UNIVERSAL, HÜHNER-BOUILLON und OSOYO SOJA SAUCE zusammen mit 9 Liter Wasser in einen Topf geben und am besten 24 Stunden langsam kochen lassen. Auf ca. 6 Liter reduzieren, dann abseihen und auf die Seite stellen.

Hühnerkeulen in 1 Liter Suppe langsam aufkochen und danach weiter köcheln lassen. Nach 20 Minuten die Hühnerbrust dazu geben und weitere 15 Minuten kochen.

Restliche (6 Liter) Suppe aufkochen, Pilze, Gemüse und die gekochte Hühnerbrust dazu geben nochmals kurz aufkochen, anschließend 10 Minuten ziehen lassen.

Udon oder Soba Nudeln lt. Anleitung kochen, in eine Schale geben, Wachtelei auf die Nudeln setzen und mit der heißen Suppe übergießen.

Mit SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN und CHILI-RÖLLCHEN garniert servieren.