

REZEPTDIENST

GASTRONOMIE

RAMEN RIND



REZEPT FÜR 10 PERSONEN:

2 kg	Rinder Knochen
1 kg	Mirepoix (in Würfel geschnittenes Wurzelgemüse)
80 g	RINDER-BOUILLON (Art.-Nr. 62003)
80 g	ASIA WÜRZUNG UNIVERSAL (Art.-Nr. 62479)
500 g	WOK SAUCE UNIVERSAL (Art.-Nr. 62590)
300 g	OSOYO SOJA SAUCE (Art.-Nr. 62732)
1,5 kg	Rindfleisch (Tafelspitz oder weißes Scherzel)
500 g	Julienne Gemüse
300 g	Junger Spargel
300 g	Baby Mais
300 g	Morcheln
300 g	Kräuterseitling
10 Stk.	Hühnerei (gekocht und geschält)
	Soja oder andere Sprossen
5 Blätter	Wakame
etwas	SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN GTK (Art.-Nr. 62098)
etwas	CHILI-RÖLLCHEN (Art.-Nr. 62927)

REZEPTDIENST

GASTRONOMIE



ZUBEREITUNG:

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

Knochen, Gemüse, 3 Blätter Wakame, WOK SAUCE UNIVERSAL, ASIA WÜRZUNG UNIVERSAL, RINDER-BOUILLON und OSOYO SOJA SAUCE gemeinsam mit 10 Liter Wasser in einen Topf geben und 24 Stunden lang langsam köcheln lassen. Auf ca. 7 Liter reduzieren, dann abseihen und auf die Seite stellen.

Rinderfleisch in 2 Liter Suppe langsam aufkochen und weiter köcheln lassen. Wenn das Fleisch weich ist aus dem Kuchsud nehmen, etwas abkühlen lassen und portionieren. Kochsud zur restlichen Suppe geben und erneut aufkochen, abschmecken und etwas reduzieren lassen. Pilze, Gemüse, restliche Wakame und das gekochte Rindfleisch dazu geben und wieder kurz aufkochen. Den jungen Spinat hinzufügen und 10 Minuten ziehen lassen.

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

Mit SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN und CHILI-RÖLLCHEN garniert servieren.