Artikel vom 27.08.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 11:12 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/japanische-nudelsuppe

Japanische Nudelsuppe



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 4 Personen):

Für die Brühe:

3 Hähnchenschenkel,

2 l Wasser,

5 TL Salz,

1 EL Pfefferkörner,

2 Lorbeerblätter,

3 Möhren,

½ Sellerieknolle,

1 Stange Lauch,

2 Zwiebeln.

Suppeneinlage:

2 Eier,

200 g Ramen-Nudeln,

1 EL geröstetes Sesamöl,

1 Möhre,

¼ Sellerieknolle,

½ Lauchstange,

2 bis 3 Frühlingszwiebeln,

200 g Kräuterseitlinge,

1 EL Sesamöl,

1 Stück Ingwer (Teelöffelgroß),

Chiliflocken nach Geschmack,

1 bis 2 EL dunkle Sojasauce.

Zubereitung:

Hähnchenschenkel abbrausen und in einen großen Topf geben. Zwiebeln halbieren und in einer kleinen Pfanne auf Alufolie rösten. Möhren schälen und grob schneiden. Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Lauch in Stücke schneiden, auseinander drücken und waschen. Gemüse und Gewürze zu den Hähnchenschenkeln in den Topf geben und mit dem Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist. Alles für 1 ½ bis 2 Stunden köcheln lassen. Hähnchenschenkel aus der Brühe holen, etwas abkühlen lassen, dann von Haut und Knochen befreien und grob zerrupfen. Verkochtes Gemüse aus der Brühe entfernen. Eier je nach Größe 6 bis 8 Minuten wachsweich kochen, abkühlen lassen und schälen. Ramen-Nudeln nach Packungsanleitung in ungesalzenem Wasser gar kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und mit geröstetem Sesamöl marinieren. Möhre und Sellerie schälen und in dünne Streifen schneiden. Lauch ebenfalls in dünne Streifen schneiden und waschen. Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Pilze in etwas Sesamöl braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Ingwer schälen und fein hacken. Gemüse in die Suppe geben und ein paar Minuten bissfest köcheln. Anschließend Nudeln, Hähnchenfleisch und Ingwer hinzugeben. Suppe mit Sojasauce und Chiliflocken abschmecken. Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit Frühlingszwiebeln und je einem halben Ei servieren.

Nadine Hörster