

# Ramen-Suppe mit Pilzen

## Für 4 Personen

### Für die Brühe:

1 Zwiebel	15 g Ingwer	1 rote Chilischote
1 EL Pflanzenöl	1 EL grüne Currypaste	Kürbiskerne
1,5 l Gemüsebrühe	1,5 EL Misopaste	Salz
1 Limette	1 Spritzer Sojasauce	

### Für die Einlage:

400 g gemischte Pilze	2 Mini-Pak Choi	1 rote Zwiebel
300 g Ramen-Nudeln	Salz	2 EL Pflanzenöl
Pfeffer	1 EL Weißweinessig	4 Eier, extra frisch
1 Bund Koriander		

Die Zwiebel schälen und grob schneiden.

Ingwer schälen und würfeln.

Die Chilischote waschen, der Länge nach halbieren und die Kerne austreichen.

In einem Topf Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen.

Dann die Currypaste und Ingwer unterrühren. Kürbiskerne und das dabei mit ausgekrazte Fruchtfleisch zugeben. Mit Wasser auffüllen, die Misopaste unterrühren. Brüheansatz leicht salzen. Chilihälften zugeben und alles aufkochen.

Limette heiß waschen, abtrocknen, etwas Schale dünn abreiben und ebenfalls zum Brüheansatz geben. Diesen ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Pilze putzen und bei Bedarf in die gewünschte Größe schneiden.

Den Pak Choi putzen, waschen und in Streifen schneiden und halbieren.

Rote Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.

Ramen-Nudeln in kochendem Salzwasser 5-6 Minuten kochen, dann abgießen, mit klarem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen, die Pilze zugeben und anbraten. Die Zwiebelstreifen zugeben und zuletzt Pak Choi-Streifen zugeben und kurz mitanbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Den Brüheansatz durch ein Sieb in einen Topf passieren, nochmal aufkochen und mit etwas Sojasauce abschmecken.

Für die pochierten Eier reichlich Wasser in einem Topf aufkochen. Essig zugeben. Mit einem Schneebesen einen Strudel im kochenden Wasser erzeugen.

Die Eier einzeln in eine Suppenkelle aufschlagen. Dann nach und nach ins kochende Wasser gleiten lassen. Eier bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Koriander abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Pilze und Ramennudeln in vorgewärmten Suppenbowls verteilen und die heiße Brühe angießen. Jeweils ein pochiertes Ei zugeben und mit Koriander bestreuen und servieren.

Sören Anders am 05. Dezember 2024