



BAYERISCHER HOF

# KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

---

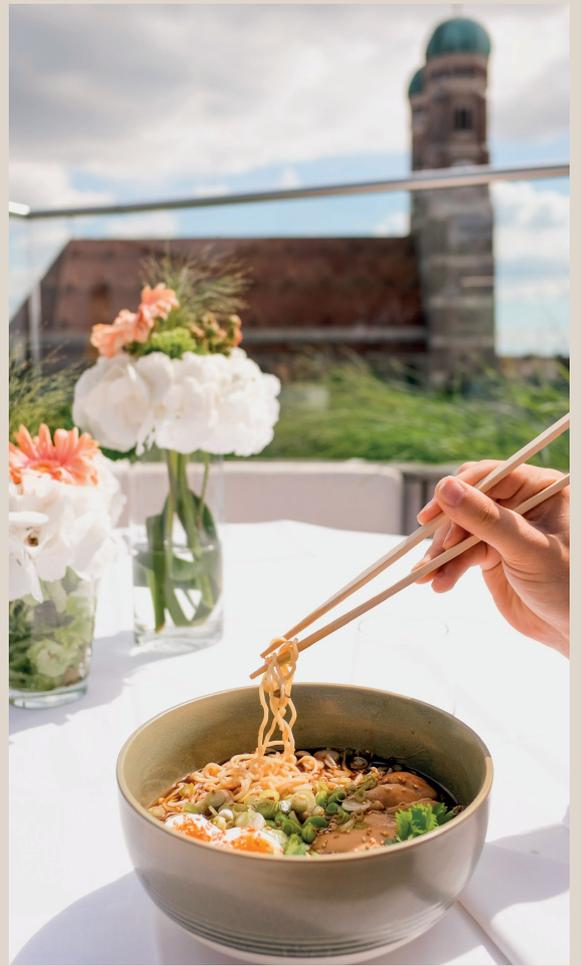
#MeinHofGenuss



# SHOYU-RAMEN



- Zutaten
- Zubereitung



## ZUTATEN

Rezept für 4 Personen

1	Liter	kräftige Hühnerbrühe
4	Stück	Hähnchenkeulen gegart und gezupft
1	Esslöffel	Mirin
80	Milliliter	Tamari
50	Milliliter	süße Sojasauce
20	Gramm	frisch geriebener Ingwer
250	Gramm	Ramen – Nudeln gekocht
100	Gramm	Mungbohnenprossen blanchiert
120	Gramm	Edamame gekocht und geschält
2	Stück	Frühlingslauch in feine Ringe geschnitten
1	Bund	Koriander
~ 2	Esslöffel	Sesamseed geröstet
4	Stück	7 Minuten Eier geschält und halbiert

Tare



## ZUBEREITUNG

---

Alle Zutaten für die Tare aufkochen (Mirin, Tamari, Sojasauce, Ingwer),  
Hühnerbrühe erwärmen und das Keulenfleisch einlegen.  
Dies alles zusammen warm ziehen lassen.

Anschließend die heiße Tare in die Ramen-Schüsseln gießen, die übrigen  
Zutaten darunter aufteilen und die Brühe darüber gießen.