Shoyu-Ramen mit Huhn

Als **Ramen** bezeichnet man in der asiatischen Küche eine bestimmte Nudelsuppe.

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Zutaten für 4 Portionen:
20 g Ingwer,
Salz,
150 ml süße Sojasauce,
50 ml dunkle Sojasauce,
1 EL Mirin (süßer Reiswein),
150 g Paksoi, das ist chinesischer Kohl, ähnlich wie Chinakohl;
ausgelöstes Fleisch von 2 Hähnchenkeulen (Fleisch am besten bereits vom Metzger vom Knochen schneiden lassen; ersatzweise 2 kleinere Hähnchenbrustfilets verwenden),
4 EL Erdnussöl,
12 kleine Shitakepilze,
200 g Soba-Nudeln (das sind Nudeln aus Buchweizen)
11 Hühnerbrühe

Für die Tare (Würze) Ingwer schälen, fein reiben. Mit beiden Sojasaucen und Mirin verrühren, aufkochen. Paksoi halbieren, in Salzwasser 2 Minuten kochen. In kaltem Wasser abkühlen und auf Küchentuch abtropfen lassen. Das ausgelöste Hähnchenfleisch in 4 etwa gleich große Stücke schneiden. Hautseite kräftig salzen. Öl in großer beschichteter Pfanne erhitzen, Hähnchenteile auf der Haut darin bei mittlerer Hitze in 10-12 Minuten goldbraun braten. Wenden, auf der Fleischseite in 6-8 Minuten gar braten. Herausheben und ruhen lassen. Stiele der Pilze entfernen, Pilzkappen im verbliebenen Fett in der Pfanne beidseitig anbraten. Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen. Inzwischen die Hühnerbrühe aufkochen. Tare ebenfalls aufkochen, kochend heiß in vorgewärmte Schalen gießen. Nudeln abgießen, mit Paksoi und Pilzen auf die Schalen verteilen. Fleisch aufschneiden, auf den Nudeln anrichten. Kochend heiße Brühe darauf gießen. Bowls sofort servieren.