



R e z e p t

Miso-Suppe

Sie suchen etwas wirklich typisch Japanisches? Hier ist es. Kaum eine Mahlzeit kommt ohne Miso-Suppe aus. Unsere Variante kombiniert Algen, Thunfisch, Tofu und Shiitake.

Zutaten für 4 Personen

Für die Basis-Brühe

- 1 Liter Wasser
- 20 g Kombu (getrocknete Meeresalgen)
- 1 getrockneter Shiitake-Pilz
- 30 g Katsuoboshi (getrocknete Bonito-Flocken)

Für die Einlage:

- 100 g Tofu
- 80 g Genmai Miso
- Soja-Sauce

Zubereitung

- Für die Brühe zuerst den Kombu und den Shiitake-Pilz mindestens 12 Stunden im kalten Wasser quellen lassen.
- Dann alles zusammen im selben Wasser bei mittlerer Hitze im offenen Topf erhitzen, aber die Kochstelle abschalten, bevor das Wasser kocht.
- Die Bonito-Flocken einrühren und alles abgedeckt 2 Stunden ziehen lassen. Dann durch ein Sieb gießen und wieder zurück in den Topf füllen. Die Brühe 5 Minuten köcheln lassen.
- Den abgetropften Tofu klein würfeln und in wenig Brühe heiß werden lassen.
- Je 20 g Miso in kleinen Bowls verteilen, die Tofuwürfel dazugeben.
- Mit der sehr heißen Brühe auffüllen. Miso darin verrühren. Mit Sojasauce abschmecken.