



Ramen mit Saucisson vaudois IGP

Zutaten




 **4-5 Personen**  **60min**

- 1 Saucisson vaudois IGP
- 2 Portionen Ramen-Nudeln
- 1L Gemüse- oder Geflügelbouillon
- 1 Portionen Ramen-Nudeln
- 2 Karotten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Eier
- 1 Knoblauchzehe
- + Sojasauce

Rezept

- 1** Saucisson vaudois IGP in Wasser bei maximal 75 °C (nicht kochend) für rund 50 Minuten garen. Anschliessend beiseitestellen und ruhen lassen.
- 2** Frühlingszwiebeln klein schneiden, Karotten in Julienne schneiden und die Eier 6 Minuten wachsw weich kochen.
- 3** Für die Bouillon zuerst den Knoblauch andünsten, dann Bouillon und Sojasauce dazugeben. Anschliessend die Karotten beigegeben und direkt im Sud garen lassen.
- 4** Sobald die Bouillon fertig ist, die Ramen-Nudeln hinzugeben und direkt darin kochen. Ziehen lassen, damit sie die Aromen aufnehmen, und bei Bedarf nachwürzen.
- 5** Die Nudeln in Schüsseln verteilen und die heisse Bouillon mit den Karotten darübergiessen. Die in Scheiben geschnittene Saucisson vaudois IGP hinzufügen und mit dem wachsw weich gekochten Ei sowie den Frühlingszwiebeln garnieren.

Die Tipps des Profis:

-  Lassen Sie die Wurst oder Kabiswurst einige Minuten auf dem Schneidebrett abkühlen, bevor Sie sie in Scheiben schneiden.
-  Stechen Sie die Wursthülle auf der Unterseite mit der Messerspitze auf, um den Druck abzulassen, bevor Sie die erste Scheibe abschneiden.
-  Lassen Sie Wurstwaren, die kalt verzehrt werden sollen, am besten im Kochwasser abkühlen.

