



# Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

## Curry Udon

Nudelsuppen haben in Japan große Tradition. Udon sind dabei einer der bekanntesten und beliebtesten Nudelsorten. Sie kommen z.B. in die bekannte Ramen Suppe. Udon sind ähnlich unserer Europäischen Nudeln aus Weizenmehl, werden jedoch mit Meer-Wasser hergestellt und haben eine elastische Konsistenz.

Curry Udon sind ein relativ modernes Gericht, aber heute weit verbreitet. Verwendet wird eigentlich „japanisches Curry“. Schaut in eurem lokalen Asia Laden, ob ihr dort welches bekommen könnt. Es gibt einige recht verbreitete Marken (Golden Curry oder Vermont Curry). Falls ihr das nicht bekommt, weicht auf eine milde europäische Curry Mischung aus.

Es ist ein typisches Essen für Tage, an denen man sehr hungrig ist, es aber schnell gehen muss. Es dauert mit etwas Übung etwa 20 Minuten es zuzubereiten. Man isst die Nudeln mit Stäbchen und trinkt die Suppe aus der Schale.



### Zutaten ca. 4 Portionen

Ca. 250g/etwa 4 Bündel getrocknete Udon Nudeln

3 EL Öl

120g Mehl

2 EL Japancurry oder mildes Currypulver

4 EL Shoyu

1,2 l Gemüsebrühe oder idealerweise Dashi

1. Die Nudeln in kochendem Wasser gar kochen, abgießen und auf vier Schüsseln verteilen.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen und dann das Mehl darin glatt rühren (Mehlschwitze auf Öl Basis), das Currypulver zufügen und dann die Dashi aufgießen. Alles aufkochen und mit Shoyu abschmecken.
3. Die Brühe über die Nudeln geben.

