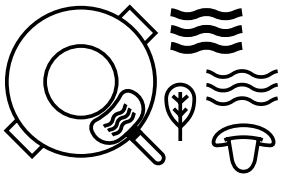
rooftop igloo

HILFE
- Vegan
- Scharf
- Fleisch

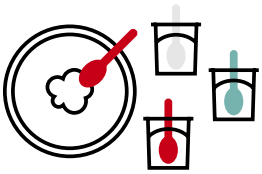
DIE KUNST DER RAMEN

FÜNF SCHRITTE ZUM GENUSS



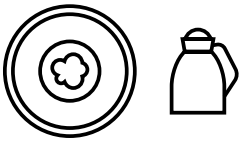
SCHRITT 1

Fülle das Sieb mit Ramen- oder Udon-Nudeln und Gemüse und gib es in den grossen Topf.



SCHRITT 2

Entscheide dich für eine von unseren drei leckeren Gewürzpasten und verteile davon einen Löffel in deiner Schüssel.

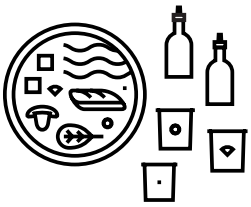


SCHRITT 3

Giesse etwas Fond deiner Wahl hinzu und verrühre die Paste, bis sie sich aufgelöst hat.

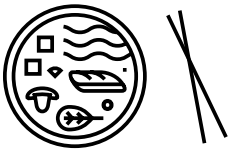
SCHRITT 4

Nimm nun das Sieb aus dem Topf, leere es in deine Schüssel und füge nach Lust und Laune Fleisch oder Tofu hinzu. Fülle dann die Schüssel mit einem Fond auf, bis alles bedeckt ist.



SCHRITT 5

Zu guter Letzt: Toppe deine Ramen mit unseren Einlagen sowie mit Öl deiner Wahl.



FERTIG!

Jetzt einfach geniessen, schlürfen und schmatzen, wie du willst und wie es sich gehört.

ZUTATEN

FOND

Veganer Fond (V) | Gemüsebrühe (V) | Fleischbrühe

TIPP: Fleischprodukte sind gekennzeichnet

HAUSGEMACHTE NUDELN

Ramen (V) | Udon (V)

HAUSGEMACHTE MOMOS

Gemüsefüllung (V) | Kalbfleischfüllung

EINLAGEN FLEISCH

Pouletbrust | Kalbshackbällchen | Schweinebauch

GEMÜSE & SONSTIGE EINLAGEN

Bohnen (V) | Rübli (V) | Austernpilze (V) | Kürbis (V)

Eier (V) | Brokkoli (V) | Blattspinat (V) | Seidentofu (V)

Limette (V) | Röstzwiebeln (V) | geröstete Tomaten (V)

Lauchzwiebeln (V) | Sprossen (V) | Popcorn vom Schwein

ÖLE & PASTEN ZUM AROMATISIEREN

Schweinefett | Öl (V) | Gewürzpasten (V)

Szechuan-Chilipaste (S)
Der Szechuan-Pfeffer erzeugt eine Geschmacksexplosion im Mund. Pfeffrig und scharf im Geschmack, sodass die Zunge davon kribbelt.

Miso-Sesam-Tare
Mit Sesam verfeinerte Miso Paste. Durch den Sesam entsteht eine sämige Brühe. Herzhaft im Geschmack.

Fünf-Gewürz-Paste
Aromatische Gewürzpaste aus chinesischem Fünf-Gewürze-Pulver, Knoblauch und Sojasauce. Würzig, aber mild im Geschmack.

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz:
Kalb vom Biohof Langenegg | Schweinebauch aus dem Napfgebiet | Poulet vom Hof am Stutz

Bei Fragen und für Informationen zu Allergien & Unverträglichkeiten helfen wir dir gerne weiter.