

RAUM ACHT

Kochen und Forschen an der Bahnhofstrasse 8 in Aarau



2_ GH004

MISOSUPPE

ZUBEREITUNG

Für eine Tasse Suppe einen Teelöffel Misopaste 20g mit heissem Wasser 100ml, in Trinktemperatur, auflösen. Bei salzigen Misosorten weniger Misopaste verwenden.

Für eine gehaltvollere Misosuppe kann eine Dashibrühe zubereitet werden. Diese kann gut für eine Woche im Kühlschrank vorrätig gehalten werden. Es gibt auch instant Dashibrühe in Pulverform in Fachgeschäften zu kaufen.

Dashibrühe: 10g Kombualgen in 8 dl kaltes Wasser legen und ca. 30 Minuten stehen lassen. Kombu und Wasser, langsam vor das Kochen bringen. Kombu vor dem Kochen aus dem Wasser nehmen. 20 g Bonito-Flocken einstreuen, langsam erhitzen bis die Brühe kocht. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Brühe abkühlen lassen bis die Bonitoflocken auf den Pfannenboden gesunken sind. die Brühe absieben. Wird die Dashibrühe nicht als Basis für eine Misosuppe gebraucht so wird mit 2 EL Soyasauce, 3 EL Mirin und 1/2 TL Salz abgeschmeckt.

ZUTATEN

für 1 Tasse Suppe

100ml	Wasser oder Dashibrühe
20g	Miso, ca. 1TL
Dashi:	
10g	Kombu
800ml	Wasser
20g	Bonitoflocken

MEHR ZU MISO

LABOR 1_ F005 Miso