

DIY-Ramen

DIY
(do it yourself)



DIY ラーメン

Warum gibt es so viele Instant-Ramen? Weil die authentische Zubereitung von Ramen viel Zeit braucht. Schnelle Rezepte sparen zwar Zeit, verlieren aber oft an Geschmack. Unsere DIY-Ramen bestehen aus denselben Zutaten wie in unserem Restaurant. Die Hühnerbrühe (Halal) wird langsam aus speziellen Hühnerteilen gekocht, die vegane Brühe aus Shojin-Zutaten mit französischer Kochkunst verfeinert. Beide Brühen kommen ohne Salz und Gewürze aus. Unsere Ramen benötigen insgesamt drei Wochen Koch- und Garzeit - für vollen Geschmack und die Zeit, die wir für Sie vorbereitet haben.

「新」のDIYラーメンは、当店で使うスープ、タレ、麺、トッピングをセットにしたものです。鶏スープは特別な部位を使用し、時間をかけて丁寧に炊き上げ、野菜スープは精進料理の素材をフランスの技法で旨味を引き出しています。どちらも塩や香辛料を使わず仕上げています。麺は小麦粉、水、塩、かんすいだけで作り、熟成させてコシを出しました。焦がしネギや鶏油、トロ玉、チャーシューなど、すべての工程を合計約3週間かけて作られた一品です。この「時間」が私たちのラーメンの隠し味です。ご家庭で仕上げの味をお楽しみください。



Varianten - DIY (bitte vorbestellen)

- **DIY-Shoyu/Shio-Ramen Doppel Portion** A,C,D,(M),1,4 € 16,00
2x Ramen (Nudeln), 2x Soße, 2x Hühnerbrühe, 1x Ei, 2x Rostzwiebeln, 2x Hühnerbrust
- **DIY Miso-Ramen Einzelportion** D,L,1,4 € 13,00
Ramen (Nudeln), Hühnerbrühe, Misosauce, Rostzwiebeln, Hühnerhackfleisch, Chillifaden
- **DIY Miso-Vegan Einzelportion** D,L,1,4 € 13,00
Ramen (Nudeln), Gemüsebrühe, Misosauce, Shiitake-Pilze, Enoki-Pilze, Chillifaden
- **DIY Tantan-Men Einzelportion** D,K,L,N,1,4 € 16,00
Ramen (Nudeln), Hühnerbrühe, Sesampaste, Miso-Hühnerhack, Zwiebeln, Chili-Öl, Chilipaste, Sesam
- **DIY Tantan-Vegan Einzelportion** D,K,L,N,1,4 € 16,00
Ramen (Nudeln), Gemüsebrühe, Sesampaste, Miso-Shiitakehack, Enoki-Pilze, Zwiebeln, Chili-Öl, Chilipaste, Sesam

Extras - DIY

- 替え玉 /extra Nudeln D,1 € 3,00
- トロ玉 /Lava-Ei A,C,D,4 € 3,00
- ワンタン /Wantan (5 Stk.) D,L,4 € 4,00
- フルトキット /Naruto-Kit C,D,L,4 € 4,00
- 辛味噌キット /Karamiso-Kit K 🌶️ € 1,50
- 辛味噌 (極辛) キット /Karamiso Extreme-Scharf-Kit K 🌶️🌶️ € 2,50
- 辛味噌 (激辛) キット /Karamiso Ultra-Scharf-Kit K 🌶️🌶️🌶️ € 3,00
- 辛味噌 (麻辣) キット /Karamiso Málà-Scharf-Kit K 🌶️🌶️ € 3,00
- トッピング用野菜 /extra Topping-Gemüse (ca. für 2 Portionen) € 3,00

DIY 醤油ラーメン DIY Shoyu-Ramen Doppel Portion

€16,00

2x Ramen (Nudeln), 2x Shoyu-Soße, 2x Hühnerbrühe, 1x Ei, 2x Rostzwiebeln, 2x Chashu (Hühnerbrust) (A,C,D,1,4)

Zusatzstoffe/Allergene siehe letzte Seite

How to

cook your DIY (do it yourself) Ramen



Zutaten
vorbereiten.



SHIN RAMEN
Do it yourself



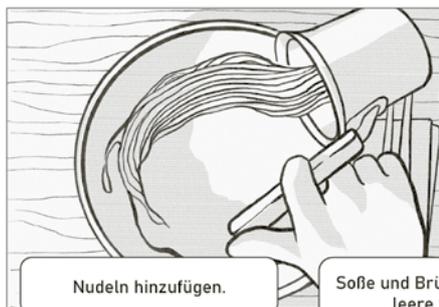
Schale erwärmen.



Wasser kochen
und Brühe darin
aufwärmen.



Toppings vorbereiten.



Nudeln hinzufügen.



Soße und Brühe in die aufgewärmte
leere Schale mischen.



Nudeln
2 Minuten
kochen.

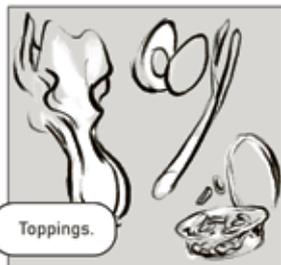
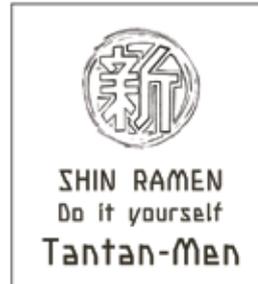
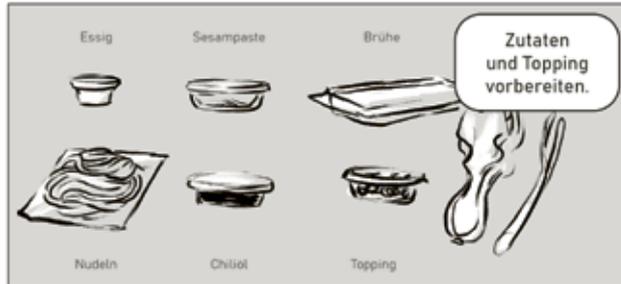


いただきます

Anschließend
einfach anrichten
und frisch genießen!

How to

cook your DIY (do it yourself) Tantan-Men



How to

cook your DIY (do it yourself) Shio-Wantan-Men



SHIN RAMEN Do it yourself Shio-Wantan-Men

Nudeln **Wantan** **Brühe**

Frühlingszwiebeln & Narutomaki

Shio

Wasser kochen, dabei Brühe im Beutel erwärmen.

Wantan 5 Minuten in kochendem Wasser garen.

... 2 bis 3 Minuten kochen.

Nudeln aus der Packung nehmen und...

Brühe beiseite stellen.

Soße und Brühe in die aufgewärmte leere Schale mischen.

Wantan zur Seite legen.

Anschließend einfach anrichten und mit fertigen Wantan frisch genießen!

Nudeln hinzufügen.

いただきます

© 2021 Kurt Neudorf @Shin Ramen

How to



cook your DIY (do it yourself) Ramen

Anleitung zur DIY-Zubereitung (in wenigen Minuten fertig)

DIY-Ramen, (opt. Karamiso-Kit), Gemüse, Zusätzliche Toppings, Kochtopf, Nudelsieb

1. Etwa 5 Liter Wasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen, um die Nudeln darin zuzubereiten.
2. Die im Beutel verpackte Brühe im bereits kochenden Wasser erwärmen, ohne den Beutel zu öffnen.
3. Eine Schüssel vorwärmen, um die Ramen später darin servieren zu können.
4. Die Nudeln für etwa 120 bis 180 Sekunden in dem kochenden Wasser garen, dabei kontinuierlich umrühren. Achten Sie darauf, kein Salz zum Wasser hinzuzufügen.

Parallel dazu:

5. Die Soße in die vorgewärmte Schüssel geben. Die Soße sollte nicht zusätzlich erhitzt werden. Falls vorhanden, die Chilipaste aus dem **Karamiso-Kit**, hinzugefügt werden.
6. Die erwärmte Brühe aus dem Beutel in die Schüssel zu der Soße gießen und bei Bedarf umrühren.
7. Die gekochten Nudeln abgießen und in die Schüssel geben.
8. Das Topping und, falls vorhanden, das Chiliöl aus dem **Karamiso-Kit**, über die Nudeln geben. Zusätzlich können eigene Zutaten wie Gemüse nach Belieben hinzugefügt und dekorativ angerichtet werden.
9. Nicht vergessen, Ihre kreative Kreation zu fotografieren und das Ergebnis auf TikTok, Instagramm, Facebook oder Google zu teilen!

Guten Appetit



How to/Video



Anleitung/Gallery

Gutschein



ギフトカード

In Japan bekommt man für 1000 Yen einen guten Ramen. In dieser Tradition haben wir ein Motiv für unseren Gutschein entwickelt, dass auf dem künftigen 1000Yen-Geldschein basiert. Mit diesem kleinen Hingucker können Sie Ihre Freunde oder Verwandten zu Weihnachten oder anderen Anlässen "ein Stückchen Japan" schenken.

お食事・テイクアウトに使える、新千円札をモチーフにした便利な商品券です。
お中元・お歳暮はもちろんのこと、日ごろの感謝の気持ちを込めたお祝い・御礼の品に、新ギフトカードがおすすです。



Varianten

- **Geschenkgutschein über 10 €** € 10,00
Gültigkeitsdatum mind. 1 Jahr (bis Ende Dezember nächstes Jahres von Kaufdatum)

ギフトカード
Geschenkgutschein

€10,00

Gutschein über 10 €, ca. 150x76mm

Informationen



wie Sie uns finden



Adresse	Thielenplatz 3 · 30159 Hannover
Vorbestellung	0511-5474240
Öffnungszeiten für	Eat in/Ausserhausverkauf
Mon.~ Don.	12:00~15:00, 18:00~21:00
Fri. & Sam.	12:00~21:00
Son. und Feiertage	geschlossen

Zusatzstoffe:

(1)Antioxidationsmittel, (2)Chinin, (3)Farbstoffe, (4)Geschmacksverstärker, (5)geschwärzt, (6)koffeinhaltig, (7)Konservierungsmittel, (8)Phenylalanin, (9)Säuerungsmittel, (10) Süßungsmittel, (11)Taurin

Allergene:

(A)Eier, (B)Erdnüsse, (C)Fisch, (D)Glutenhaltiges Getreide, (E)Krebstiere, (F)Lupinen, (G)Milch, (H)Schalenfrüchte, (I)Sellerie, (J)Senf, (K)Sesam kann Spuren von Erdnüssen enthalten, (L)Soja, (M) Weichtiere, (N)Cashukerne kann Spuren von Erdnüssen enthalten