

ANGELINA PAUSTIAN



@MANGAKOCHBUCH

ALLE REZEPTE
MIT VEGGIE
VARIANTE

ANIME RAMEN

Anime inspirierte Ramen Rezepte
KOCHBUCH



avBUCH

Mit Illustrationen von Machi



ANGELINA PAUSTIAN



@MANGAKOCHBUCH

ALLE REZEPTE
MIT VEGGIE
VARIANTE

ANIME RAMEN

Anime inspirierte Ramen Rezepte

KOCHBUCH



avBUCH

Mit Illustrationen von Machi

★
ANIME
RAMEN
Anime inspirierte Ramen Rezepte
KOCHBUCH



INHALT

Vorstellung.....	4
Ramen-Basics.....	6
Ramen-Zutaten.....	8
Equipment.....	10
Ramen-Grundbrühen.....	12
Ramen-Tare.....	16
Ramen-Öle.....	17
Ramen-Toppings.....	18
Ramen-Nudeln.....	20

Shönen Anime Ramen..... 22

Sternenkugel Ramen <i>Tonkotsu Yakiniku Ramen</i>	24
Ramen der Piratenbande <i>Ramen mit eingelegtem Schweinebauch und Knusper-Garnelen</i>	26
Urzeitliche Neuzeit Ramen <i>Hühner-Dashi-Salz-Ramen mit Anime-Keulen und Schweinenacken</i>	28
Ramen der geisterhaften Winkekatze <i>Curry-Ramen mit goldenen Eiern</i>	30
Ramen ½ <i>Süß-saure Ramen mit Hähnchenfleisch</i>	32
Solo Ramen <i>Kimchi-Ramen mit knusprigem Bauchfleisch</i>	34
Ramen des Hundedämons <i>Tonkotsu-Ramen mit fluffigen Asia-Hackbällchen</i>	36
Narutomaki Ninja Ramen <i>Tonkotsu-Ramen mit Chashu</i>	38
Gyunabe Ramen des Dämonenschlächters <i>Legendäre Ramen der Zwillingssflamme mit Rindfleisch und Tofu</i>	40
Titanen Ramen <i>Weißwein-Ramen mit Speck und Sojasoßen-Kartoffeln</i>	42

Mörderisch gute Ramen <i>Schwarze Sesam-Miso-Ramen mit Schweinefilet</i>	44
Dämonische Pizza Ramen <i>Cabanossi-Ramen mit Pizzabruhe, Käse und Bratgemüse</i>	46
Frühstücks-Ramen der rostigen Kettensäge <i>Zwiebel-Ramen mit Baked Beans, Bacon und Spiegelei</i>	48

Shōjo Anime Ramen..... 50

Moonie Ramen <i>Rote-Bete-Ramen mit Rosmarin-Hähnchen und Sesam-Schleifen</i>	52
Ramen der Himmelsdiebin <i>Sesam-Miso Ramen mit Mirinzuke Lachs</i>	54
Ramen der Apothekerin <i>Feurige Fünf-Gewürze-Ramen mit Spicy Hähnchen</i>	56
Rock your Ramen! <i>Limetten-Miso-Ramen mit Sesam-Hühnchen</i>	58
Obstkorb Ramen <i>Süße Ramen in Vanillesud mit Obst und Zitronenöl</i>	60
Your Ramen in April <i>Frühlingshafte Yuzu-Ramen mit Karaage-Hühnchen</i>	62
Marry me! – Valentinstags Ramen <i>Würzige Schokoladen-Ramen mit Rinderfilet</i>	64
X-Mas Ramen <i>Orangen-Ramen mit Entenfilet, Preiselbeer-Rotkohl und Knoblauch-Maronen</i>	66

Slice of Life Anime Ramen..... 68

Spy X Ramen <i>Erdnuss-Ramen mit Nuggets und Spiegelei</i>	70
Family Ramen <i>Drei-Käse-Miso-Hackfleisch-Ramen</i>	72

Idol Star Ramen	
<i>Klassische Shoyu-Ramen mit Chashu</i>	74
My Ramen Darling	
<i>Klassische Miso-Ramen mit Chashu</i>	76
Keine Cheats für gute Ramen	
<i>Shio-Ramen mit Hühnchen-Chashu</i>	78

Sport Anime Ramen 80

Volleyball King Ramen	
<i>BBQ-Ramen mit würziger Tare, Bratwurst und Rippchen</i>	82
Ramen des egoistischen Stürmers	
<i>Steak-Ramen mit Miso-Tonkotsu und Röstzwiebeln</i>	84
Ramen des Tanzpaares	
<i>Butter-Miso-Ramen mit Mais</i>	86
Swimclub Ramen	
<i>Shoyu-Ramen mit Miso-Makrele</i>	88
Ramen des Eistänzers	
<i>Katsudon-Ramen mit Schnitzel und Ei</i>	90
Cremige Protein Ramen	
<i>Ramen mit Minutensteak, Ei, Käse, Tofu und Brokkoli in roter Linsenbrühe</i>	92

Isekai Anime Ramen 94

Ramen der magischen Elfe	
<i>Kokosmilch-Ramen mit Zitronengras</i>	96
Ramen des Schildträgers	
<i>Cremige Omelette-Ramen</i>	98
Re:Ramen	
<i>Tantanmen mit Hackfleisch und Chiliwürzung</i> ..	100
Ramen des Zauberlehrlings	
<i>Brathähnchen-Ramen mit würziger Gasthaus-Tare</i>	102
Ramen des blauen Schleims	
<i>Shoyu-Tonkotsu-Ramen mit Chashu</i>	104

Ramen Snacks 106

Ramenbrötchen	
<i>Perfekt gefüllte Brötchen, die auch in einer anderen Welt schmecken!</i>	108
One Pot Camping Ramen	
<i>Gib deinen Instant-Ramen ein Upgrade!</i>	110
Ramen-Popcorn	
<i>Süß-salziges Popcorn perfekt für jeden Anime-Marathon oder Filmabend!</i>	112
Ramen Gyoza des Shinigami	
<i>Gyoza mit Ramen-Füllung und pikanter Apfelsoße</i>	114
Käse Ramen Scones	
<i>Mit teuflisch guter Zwiebelkonfitüre</i>	116
Ramen Knuspersnack	
<i>Der perfekte Snack für eure nächste Anime-Nacht!</i>	118
Soba Meshi	
<i>Gebatener Reis mit Ramen-Nudeln</i>	120
Instant Ramen Salat	
<i>Kalter Ramen-Nudelsalat mit Limetten-Sojasoße-Dressing</i>	122
Anime Watchlist	124
Dank an die Supporter	126
Register	127
Impressum	128



MANGAKÜCHE.DE

Du hast noch nicht genug von Rezepten aus den Bereichen Anime, Manga oder Gaming? Dann schau doch mal in eines unserer anderen köstlichen japanischen Kochbücher rein!

DU BRAUCHST BEIM KOCHEN NOCH WAS AUF DIE ÖHREN?

Dann hör doch mal in unseren Japan Podcast Mochi & Manga (Den findest du auf Spotify, Apple Music, Amazon Music, Youtube und RTL+) rein. Der Podcast bei dem du zwischen Rühren und Brutzeln ganz entspannt nach Japan reist. QR-Code scannen, Herd an, Ohren auf und rein ins Land der aufgehenden Sonne!

IMMER NOCH NICHT GENUG?

Dann lausche doch unserer Anime Ramen Kochbuch Playlist! Auch diese findest du auf Spotify.

ZUM PODCAST



ZUR PLAYLIST



Manga Kochbuch Japanisch
96 Seiten, broschiert
ISBN: 978-3-8404-7035-6



Manga Kochbuch Japanisch 2
96 Seiten, broschiert
ISBN: 978-3-8404-7059-2



Manga Kochbuch Japanisch 3
96 Seiten, broschiert
ISBN: 978-3-8404-7061-5



Das Gaming Kochbuch
104 Seiten, broschiert
ISBN: 978-3-8404-7062-2



Manga Kochbuch Bento
112 Seiten, broschiert
ISBN: 978-3-8404-7042-4



Manga Kochbuch Kawaii
96 Seiten, broschiert
ISBN: 978-3-8404-7051-6



Angelina Paustian





ANGELINA PAUSTIAN LEBT, LIEBT UND KOCHT POPKULTUR!

Mit gerade einmal zehn Jahren entbrannte in Angelina ein Feuer! Ein unstillbares Verlangen nach den fernen Welten von Anime und Manga, das fortan ihr Leben prägen sollte. Was als kindliche Faszination begann, wurde zur treibenden Kraft einer Reise, die sie weit über die Grenzen ihrer Heimat hinausführte. Direkt ins pulsierende Herz Japans. Noch vor ihrem Studium der Ernährungswissenschaften folgte sie diesem inneren Ruf und verwirklichte ihren Traum: Leben, lernen und arbeiten in jenem Land, das ihre Fantasie zum Leuchten brachte. Dort, wo Ramen dampfen wie Nebel in einem Anime-Intro und Sushi-Meister mit der Präzision eines Schwertkämpfers arbeiten, tauchte sie tief ein in die kulinarische Seele Japans und sammelte Inspirationen, die ihresgleichen suchen. Aus dieser Leidenschaft entstanden Werke, die mehr sind als Kochbücher: In der gefeierten Manga Kochbuch-Reihe und dem Gaming Kochbuch verschmelzen Parallelwelten mit echtem Küchen-Know-how zu einem Fest für alle Sinne. Jedes Rezept ist ein Level-Up, Jedes Gericht ein Bossfight gegen die Eintönigkeit.

Angelinas Reise ist nie zu Ende. Jahr für Jahr kehrt sie zurück nach Japan auf der Suche nach neuen Geschmacksexplosionen, kreativen Funken und dem legendären Ramen-Spot, von dem man nur mit Ehrfurcht spricht.

Ob beim Showkochen, bei Workshops, auf Conventions, als Content Creatorin auf Social Media oder als glühender Fan von Solo Leveling und Dr. Stone: Angelina lebt die Anime-Popkultur mit jeder Faser ihres Wesens. Mit Herz. Mit Humor. Mit der Macht Küche und Kultur auf heldenhafte Weise zu vereinen.


SOCIAL MEDIA:

-  Instagram: @mangakochbuch
-  Tiktok: @mangakochbuch
-  Youtube: @mangakochbuch
-  Twitch: @mangakochbuch

-  Facebook: paustian.japan
-  Blog: www.mangakochbuch.com
-  Podcast: Mochi & Manga

MACHI - KREATIVE KÜNSTLERIN MIT HERZ UND SEELE

Machi ist eine Künstlerin, die Farben flüstern und Linien tanzen lässt! Mit funkelnder Fantasie und einem Herz voller Geschichten verwandelte sie die Manga Kochbuch-Reihe und Das Gaming Kochbuch in zauberhafte Bilderwelten. Jeder Strich aus ihrer Feder trägt ein Stück ihrer Leidenschaft in sich: die Liebe zu Japan, die sie während ihres Japanologie-Studiums im Land der aufgehenden Sonne tief verinnerlichte und natürlich ihre unerschütterliche Schwäche für duftende, dampfende Schalen voll köstlicher Ramen. Doch Machi kann nicht nur zeichnen, sie erschafft! Als Puppenmacherin haucht sie kleinen Figuren Leben ein, genau wie den Charakteren auf ihren Seiten. Ihre Illustrationen sind nicht einfach Bilder, sie sind Momentaufnahmen einer Welt, in der alles möglich ist: wo Kochtöpfe Abenteuer erleben und Pixelhelden zu Freunden werden.

 Instagram: @machi.manga



RAMEN-BASICS

Ramen sind das kulinarische Symbol eines modernen Japans, geboren nicht aus jahrhundertealten Traditionen, sondern aus der leidenschaftlichen Liebe einer neuen Ära. Ohne starre Regeln eröffnen sie uns ein Geschmackserlebnis voller Möglichkeiten. Jede Schüssel ist eine leere Leinwand, bereit, nach eigenem Geschmack erobert und gestaltet zu werden. Und doch: So frei die Welt der Ramen auch ist, es gibt sie, die unverrückbaren Säulen, die jedes wahre Ramen-Gericht tragen. Wie die essenziellen Bestandteile eines epischen Anime dürfen sie nie fehlen, wenn aus heißer Brühe und einfachen Zutaten ein echtes Geschmackserlebnis erschaffen wird. Nur um es ganz klarzustellen: Das Wort Ramen benennt in Japan immer das gesamte Gericht, das aus Brühe, Nudeln, Toppings und Gewürzen besteht.

RAMEN-BRÜHEN

Die Ramen-Brühen verleihen den Nudelsuppen ihre Gestalt. Sie bestimmen, in welche geschmackliche Richtung die Suppe gehen soll. Den Brühen wird in Japan eine ganz besondere Stellung beigemessen. Sie werden stundenlang, oft ohne Salz gekocht, um das Maximum aus den Zutaten zu extrahieren und den Suppen einen ganz besonderen, tiefen Geschmack zu verleihen. Besonders reichhaltige, dicke, trübe und intensive Brühen werden *Kotteri* genannt. Sie werden auf hoher Hitze gekocht. Zarte Brühen, die nur einen sanften Geschmack haben und oft schonend auf niedriger Hitze zubereitet werden nennt man *Assari*. Die zugrundeliegenden Brühen bestehen oft aus folgenden Zutaten und können dann noch separat aufgepeppt werden:

Hühnerknochen

Hühnerknochen und Schweineknochen

Schweineknochen -Tonkotsu

Dashibrühe mit Fisch und/oder Meeresfrüchten

Wenn Ramen-Brühen die Gestalt und Ramen-Nudeln der Körper der Nudelsuppe sind, dann ist Ramen-Tare sozusagen ihre Seele. Die Würzungen sind wichtig und geben deinem Ramen den nötigen Kick an Geschmack!

RAMEN-ARTEN

Die klassischen japanischen Ramen-Arten sind:

Shoyu Ramen

Diese Ramen-Art wird mit einer dicken Würzsoße, die Sojasoße als Geschmacksgrundlage hat zubereitet.

Miso Ramen

Miso Ramen vereint Miso Paste, welche aus fermentierten Sojabohnen besteht, mit der Grundbrühe.

Shio Ramen

Diese Ramen-Art wird in einer Brühe zubereitet, die nur mit Salz-Soße gewürzt wurde.

Tonkotsu Ramen


Tonkotsu Ramen besteht aus einer Ramen-Brühe aus Schweinekochen, die 8 – 48 Stunden geköchelt wurde.




RAMEN-NUDELN

Ramen-Nudeln bilden bei unserer beliebten Nudelsuppe den Körper. Die Nudeln lassen sich hervorragend schlürfen und sind somit der perfekte Geschmacksträger für die Brühe und die Würzung. Ramen-Nudeln schmecken am besten frisch selbst gemacht. Da man aber vielleicht nicht immer Zutaten, Mittel oder Zeit dafür hat, weil ein interessanter Anime auf einen wartet, gibt es Ramen-Nudeln auch schon fertig zubereitet zu kaufen. Man unterscheidet dabei zwischen:


Namamen – frische, selbstgemachte Ramen-Nudeln

 Kochzeit: ca. 3 Minuten


Mushimen – gedämpfte Ramen-Nudeln, vakuumverpackt

 Kochzeit ca. 60-90 Sekunden

Kanmen – getrocknete Ramen-Nudeln

 Kochzeit ca. 4-6 Minuten

Insutanto Ramen – Instant Ramen-Nudeln

 Kochzeit ca. 2-3 Minuten

Welche Ramen-Nudeln du davon für deine Suppen bevorzugst ist ganz dir überlassen. Beachte allerdings die verschiedenen Kochzeiten beim Zubereiten deiner Ramen. Denke auch daran, dass die Nudeln in der heißen Brühe nachgaren können. Also koche deine Ramen-Nudeln am besten nicht zu weich und iss deine Ramen, sobald du sie serviert hast.

RAMEN-TOPPINGS

Wir haben also, wie bei einem Anime-Charakter, eine Gestalt, einen Körper und eine Seele. Aber was dann noch fehlt sind die Klamotten und Accessoires. Was wäre ein Cosplay eines großartigen Animes ohne diesen entscheidenden Teil? Genau, bei den Ramen sind das die Toppings! Hier könnt ihr richtig zaubern! Es gibt in der japanischen Küche klassische Ramen-Toppings wie z.B. Chashu, Ajitsuke Tamago, Frühlingszwiebeln oder Naruto-maki. Aber ihr könnt auch tolle, neue Kombinationen ausprobieren und alles, was euch schmeckt auf ein Ramen legen.

RAMEN-ÖL

Und zuletzt hat jeder gute Anime-Charakter eine prägende Eigenheit! Manchmal ein bisschen dumm, unbekümmert oder streitlustig. Es gibt dem Charakter den richtigen Kick und den letzten Feinschliff. Das ist bei Ramen das Ramen-Öl! Es sollte niemals fehlen. Es verleiht die richtige Würze, das i-Tüpfelchen auf der Nudelsuppe.

MUSS MAN RAMEN WIRKLICH SCHLÜRFEN?!

Wenn du Ramen isst, KANNST du schlürfen, aber es ist kein Muss. Es wird nicht als schlechte Tischmanieren angesehen, wenn du es tust. Aber es ist genauso ok es nicht zu machen. Iss deine Ramen also so, wie du dich damit wohl fühlst. Manchmal hört man, dass das Schlürfen ein Weg wäre dem Ramen-Koch zu danken. Das ist allerdings nur ein Gerücht und entspricht nicht der Wahrheit.



RAMEN- ZUTATEN



**Schweineknochen/
Rinderknochen**

Knochen bekommt ihr am besten beim Metzger. Manchmal müssen diese erst bestellt werden. Man findet sie auch manchmal tiefgekühlt im Asiamarkt.



Suppenhuhn

Suppenhühner könnt ihr im ganz normalen Supermarkt finden.



Shiitake-Pilze

Shiitake-Pilze eignen sich besonders in getrockneter Form für die Zubereitung von Ramen. Asiamarkt, Biomarkt, Reformhaus oder online.



Miso-Paste

Diese japanischen Pasten aus fermentierten Sojabohnen gibt es in vielen Varianten. Die häufigsten sind weißes Miso und rotes Miso. Asiamarkt.



Kombu

Der essbare Seetang ist sehr gesund und verleiht Speisen einen Umami Geschmack. Asiamarkt, Onlineshops oder manchmal im Biomarkt.



Sake

Diesen japanischen Reiswein findet ihr in vielen Supermärkten (Alkoholgehalt 15 – 20 %). Zum Kochen eignet sich der günstige Sake am besten.



Mirin

Ein japanischer Würz-Reiswein nur zum Kochen. Es gibt Hon Mirin (oft mit Alkohol) und günstigen Mirin (ohne Alkohol). Supermarkt, Asiamarkt, online.



Katsuobushi

Diese getrockneten Flocken des Bonito Thunfisches. Wichtig für einen reichhaltigen Geschmack der Dashi Brühe. Onlineshops und Asiamarkt.



Bambussprossen

Bambussprossen in Scheiben kann man hier oft in Dosen oder Gläsern in der Asia Abteilung eines großen Supermarktes oder im Asiamarkt kaufen.



**Mungbohnen-
sprossen**

Am besten frisch aus der Gemüseabteilung. Man kann sie in einem Glas auch selber züchten.




**Narutomaki/
Kamaboko**

Kamaboko ist gepresstes Fischeiweiß eines Weißfisches. Eine Form davon sind Narutomaki. TK-Bereich Asiamarkt oder Onlineshop.



Beni Shōga

Dieser in Streifen geschnittener Ingwer wird gefärbt und in Umezu eingelegt. der Flüssigkeit, die beim Marinieren von Umeboshi entsteht. Asiamarkt, online.

			
<p>Nori</p>	<p>Kimchi</p>	<p>Gochugaru</p>	<p>Kansui-Wasser/ Lye-Wasser</p>
<p>Geröstete Seetang-Blätter. Da sie auch für Sushi verwendet werden, kann man sie inzwischen in jedem Supermarkt finden.</p>	<p>Der koreanische, scharfe Kohl wird hier oft in Dosen, manchmal auch frisch verkauft. Asia Abteilung im Supermarkt oder Asiamarkt.</p>	<p>Gochugaru ist ein koreanisches Chilipulver mit milder bis mittlerer Schärfe. Asiamarkt.</p>	<p>Eine Lösung, aus Kalium- und Natriumcarbonat. Sie verleiht den Nudeln ihre gelbliche Farbe, den festen Biss und das Aroma. Asiamarkt, online.</p>
			
<p>Geröstetes Sesamöl</p>	<p>Su/Reisessig</p>	<p>Getrocknete Garnelen</p>	<p>Enoki-Pilze</p>
<p>Dieses Öl hat ein intensives, nussiges Aroma und dunkle Farbe, im Gegensatz zu ungeröstetem Sesamöl, das kaum Eigengeschmack hat. Asiamarkt.</p>	<p>Ein Reisessig, hergestellt durch Fermentation von Reis oder Sake, verleiht Su-Gerichten eine feine Säure. Asiamarkt.</p>	<p>Kleine, sonnengetrocknete Krustentiere mit intensivem Umami-Geschmack. Tiefkühlbereich Asiamarkt.</p>	<p>Pilze mit langen, schlanken Stielen und kleinen Hüten. Sie sind kalorienarm, ballaststoffreich und enthalten B-Vitamine und Mineralstoffe. Asiamarkt.</p>
			
<p>5-Gewürze-Pulver</p>	<p>Chinesische Frühlingszwiebeln</p>	<p>Mu-Err-Pilze</p>	<p>Shichimi Togarashi</p>
<p>Eine traditionelle chinesische Gewürzmischung aus Sternanis, Szechuan Pfeffer, Zimt, Fenchelsamen und Nelken. Supermarkt.</p>	<p>Milde, dünne, aromatische Lauchgewächse. Asiamarkt.</p>	<p>Sind auch bekannt als Judasohr oder Black Fungus, mild im Geschmack, bissfest und nehmen Gewürze besonders gut auf. Asiamarkt, online.</p>	<p>Traditionelle japanische Gewürzmischung aus 7 Zutaten: Chili, Sansho-Pfeffer, geröstete Orangenschale, Sesam, Hanfsamen, Mohn und Nori. Asiamarkt.</p>
			
<p>Lotuswurzeln</p>	<p>Yuzu-Saft</p>	<p>Toban Djan</p>	<p>Sliced Beef</p>
<p>Die Wurzel ist reich an Ballaststoffen, Vitamin C & Kalium und mild-nussig im Geschmack. Tiefgekühlt oder in Wasser im Kühlbereich. Asiamarkt.</p>	<p>Yuzu ist eine japanische Zitrusfrucht mit intensiv zitronigem Aroma und mit feiner Bitternote. Asiamarkt, online.</p>	<p>Scharfe Paste aus Chili, fermentierten Sojabohnen & Salz. Asiamarkt, online.</p>	<p>Sehr dünn geschnittenes Rindfleisch mit erhöhtem Fettanteil. Sehr aromatisch mit authentischem asiatischem Geschmack. Tiefkühlabteilung Asiamarkt.</p>

RAMEN-EQUIPMENT

Das richtige Equipment macht das Kochen erst so richtig schön! Auch für das Zubereiten von Ramen gibt es einige Utensilien, die dir das Kochen erleichtern können.

12-LITER-TOPF

Für viele Ramen-Brühe Rezepte braucht man einen richtig großen Topf. Damit alles reinpasst, ist es praktisch sich einen Kochtopf anzuschaffen, der 12 Liter fasst.

GEFRIERTÜTEN

Einige Ramen-Toppings schmecken noch besser, wenn sie einige Zeit mariniert werden. Dafür eignen sich Gefrierbeutel besonders gut. Sie sollten in keiner Ramen-Küche fehlen. Ersatzweise gehen auch Glasbehälter mit luftdichtem Deckel.



NUDELMASCHINE

Für selbstgemachte Ramen-Nudeln ist eine Nudelmaschine eine gute Investition. Sie schafft es, den Teig überall gleichmäßig dick zu rollen. Egal ob als Aufsatz für die Küchenmaschine oder als manuelles Gerät mit einer Kurbel. Beide Varianten vereinfachen den Prozess enorm.

GEWÜRZMÜHLE

Eine Gewürzmühle eignet sich super, um geröstete Sesamsamen frisch über die Ramen zu mahlen. Ein unglaublich toller Geschmack, der zu vielen Ramen-Rezepten passt.

ESSSTÄBCHEN

Ramen werden mit Essstäbchen gegessen. Auch wenn das für Anfänger eine Herausforderung sein kann, macht es wirklich Spaß die Nudelsuppe mit Stäbchen zu genießen. Übung macht den Meister.

FLAMMBIERBRENNER

Ein Flambierbrenner eignet sich besonders gut, um Fleisch oder Gemüse als Topping nochmals zu erwärmen. Chashu kühlt beim Marinieren ab, kann dann in Scheiben geschnitten und mit dem Flambierbrenner erhitzt werden. Zudem kann das noch schöne Röstaromen ergeben.

