

## Herbstliche Fusion mit internationalem Geschmack

### Grafschafter versüßt Pulled-Pilz Erdnuss-Ramen

**Pilze sammeln ist eine beliebte Aktivität für die bunten Herbstmonate. Ist der Korb aber einmal voll, stellt sich meist die Frage nach der Weiterverwertung. Wie wäre es mit einer würzigen Pulled-Pilz Erdnuss-Ramen? Seinen Ursprung hat die Nudelsuppe in der japanischen Küche und ist durch kreative Vielfältigkeit zu weltweiter Beliebtheit gelangt. Eine besondere Variation bietet das neue und kreative Rezept von Grafschafter. Der ideale Anlass für diese Ramen sind nicht nur die Pilze, die hierzulande gedeihen, auch die Zuckerrübenernte startet im Herbst. An kalten Tagen spenden die heiße Brühe und die herzhaften Zutaten Wärme und wirken herrlich belebend. Die Pulled-Pilz Erdnuss-Ramen ist ein veganer Höhepunkt der süß-salzigen Küche. Mit der raffinierten Kombination aus herzhaften Pilzen, würzig-cremige Erdnuss-Ramen und der Süße des Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirups, vereint es Aromen und Texturen zu einem harmonischen Ganzen. Dank der einfachen Zubereitung ist dieses Rezept nicht nur ein Genuss für die Sinne, sondern auch ein Vergnügen in der Küche. Weitere köstliche Rezepte auf [www.grafschafter.de](http://www.grafschafter.de).**

Das Pulled-Pilz Erdnuss-Ramen ist eine Hommage an die Vielfalt und Raffinesse der pflanzlichen Küche. Als Hauptzutat werden gezupfte Kräuterseitlinge mit einer einzigartigen Marinade aus Olivenöl, Sojasauce, Knoblauch und Paprikapulver verfeinert. Als süße Komponente kommen zwei Esslöffel Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup hinzu. Diese Kombination verleiht dem Pulled-Pilz eine unverwechselbare Geschmackstiefe und beim Erhitzen entsteht eine zarte, fleischähnliche Konsistenz. Die cremige Erdnussbutter bildet neben der Gemüsebrühe die geschmackliche Basis der würzigen Ramen. Mit aromatischen Gewürzen wie Knoblauch, Ingwer und Currypaste verfeinert, kommt der Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup auch hier zum Einsatz. Das Ergebnis: eine intensive Ramen, die das gesamte Gericht umhüllt und ihm einen unverwechselbaren Geschmack verleiht. Hinzu kommen noch für Ramen typische Mie-Nudeln sowie Möhrenraspeln und Pak-Choi. Garniert wird das Ganze mit frischem Koriander, Limettenvierteln und gerösteten Erdnüssen.

Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup ist ein naturreiner Sirup, der zu 100 Prozent aus regionalen Zuckerrüben hergestellt wird. Seine natürliche Süße und der feine malzige Geschmack machen ihn zu einer vielseitigen und geschmackvollen Alternative zum herkömmlichen Zucker. Von Natur aus ist er gluten- und laktosefrei und für eine vegane Ernährung geeignet. Nicht nur Süßspeisen lassen sich damit veredeln, auch beim Verfeinern herzhafter Gerichte wie die Pulled-Pilz Erdnuss-Ramen verleiht der Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup eine besondere Note.

### Rezept

#### **Pulled-Pilz Erdnuss-Ramen (vegan)**

Zutaten für 4 Personen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.

## Pressemitteilung

---

Pro Portion ca. 2580 kJ, 620 kcal. E 20 g, F 25 g, KH 90 g

### Zutaten:

400 g Kräuterseitlinge  
2 Knoblauchzehen  
5 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup  
2 TL Edelsüßpaprika  
¼ TL Chiliflocken  
3 EL Sojasoße  
2 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
250 g vegane Mie-Nudeln  
1 Stück (ca. 2 cm) Ingwer  
1 EL Sesamöl  
50 g rote Currypaste  
1,2 l Gemüsebrühe  
3 EL Erdnusscreme  
2 Mini-Pak-Choi  
3 Möhren  
8 Stiele Koriander  
2 Bio-Limetten  
geröstete Erdnüsse zum Garnieren

### Zubereitung:

1. Kräutersaitlinge putzen und mit einer Gabel in Fasern zupfen. 1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Kräuterseitlinge mit Knoblauch, 2 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup, Paprikapulver, Chiliflocken, Sojasoße und Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 220 °C / Umluft: 200 °C) ca. 25 Minuten backen.
2. Inzwischen Mie-Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, abgießen. 1 Knoblauchzehe und Ingwer schälen, fein hacken. Sesamöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch, Ingwer und Currypaste darin ca. 3 Minuten anschwitzen. Gemüsebrühe, 3 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup und Erdnusscreme zugeben, ca. 15 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Währenddessen Pak-Choi waschen und putzen. Möhren waschen, putzen, schälen und grob raspeln. Koriander waschen und Blättchen von den Stielen abzupfen. Limetten heiß waschen und vierteln.
4. Mie-Nudeln abgießen und in Schalen anrichten. Pulled-Pilze, Möhrenraspel und Pak-Choi zugeben. Schalen gleichmäßig mit heißer Brühe aufgießen. Mit Koriander, Limettenviertel und gerösteten Erdnüssen garniert servieren.



## Pressemitteilung

---

Weitere Informationen zu Graftschafter gibt es unter [www.grafschafter.de/rezepte](http://www.grafschafter.de/rezepte).

### Über Graftschafter

Seit rund 130 Jahren produziert die Graftschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG mit Leidenschaft Produkte aus heimischen Zuckerrüben und Obst. Im Fokus steht die Herstellung von Zuckerrübensirup und Fruchtaufstrichen. Für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie bietet das Unternehmen zudem spezielle Flüssigzucker-Mischungen an. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet. Heute werden von der Graftschafter-Gruppe mit ihren 135 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.000 Tonnen süßer Brotaufstriche und ca. 35.000 Tonnen Industriesirupe produziert. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) sowie Kosher und BIO zertifiziert. Zu den Spezialitäten der Marke Graftschafter gehören Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise die Variation Goldsaft & APFEL, das für das Rheinland typische Apfelkraut sowie Fruchtaufstriche aus Birnen und Pflaumen. Die „Lütticher Delikatesse“ und „Rinse Apfelstroop“ sind Fruchtaufstriche nach belgischer und niederländischer Rezeptur und echte Spezialitäten. Für die Wintersaison bietet Graftschafter drei köstliche Sorten unter der Range „Graftschafter Winterzauber“ an: Apfel-Sauerkirsche, Apfel-Sultanine - jeweils verfeinert mit echter Vanille und Zimt und die Sorte Apfel-Schlehe mit Spekulatiusgewürz. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamell, Salzkaramell und Heller Sirup. Weitere Informationen finden Sie unter [www.grafschafter.de](http://www.grafschafter.de).

---

### Pressekontakt:

PUNKT PR GmbH

Benjamin Kolthoff

Völckersstraße 44, 22765 Hamburg

Tel.: 040 / 853760 0

E-Mail: [bkolthoff@punkt-pr.de](mailto:bkolthoff@punkt-pr.de)