

Kopp's Gewürze

Isabelle Künzle-Kopp,
Maya Pünchera-Kopp
Bachwiesenstr. 139
8047 Zürich

Tel 076 437 37 01 ,
079 324 16 35
mpuenchera@sunrise.ch



MAHMEE

Hainanese,

Asiatische Spezialität
Originalrezept nach
Sepp Kopp

Mah Mee Rezept für 4 Personen

Total 400g Pouletbrüstli, Kalbfleisch und/oder Schweinefleisch in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. In einer Schüssel leicht salzen, mit 3-4 Teelöffel Mah-Mee-Gewürz bestäuben, gut mischen und in heissem Pflanzenfett kurz anbraten. Eine Peperoni, einen halben Kopfsalat und ca. 40g getrocknete Steinpilze (vorher kurz eingeweicht) in feine Julienne geschnitten 2 bis 3 Minuten in Butter dämpfen. 400g abgekochte chinesische Nudeln mit dem Fleisch und dem Gemüse in eine

Pfanne geben, mit Mah-Mee-Gewürz reichlich bestäuben, mit Soja-Sauce abschmecken, alles gut gemischt auf einer Platte anrichten und heiss stellen. 60g Schinken und eine Omelette in dünne Streifen schneiden, mit Mah-Mee-Gewürz bestäuben, in heisser Butter erhitzen und über das fertige Gericht gut verteilen.

En Guete.

50g Mah-Mee-Gewürz reichen für ca. 8 – 12 Portionen.