



Kopps Original Clipper Mah Mee

Asiatische Spezialität nach Originalrezept von Sepp Kopp

Rezept für 4 Personen

Total 400 g Pouletbrust, Kalbfleisch und/oder Schweinefleisch in ca. 2 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. Je eine rote und eine gelbe Peperoni, einen ganzen Kopfsalat und ca. 50 g getrocknete Steinpilze (vorher kurz eingeweicht) in feine Julienne schneiden und zwei bis drei Minuten in Butter dünsten. 400 g 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. 60 g Schinken und eine Omelette in dünne Streifen schneiden, mit Mah Mee Gewürz bestäuben, in heisser Butter erhitzen und über das fertige Gericht verteilen.

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

Kopps Gewürze
Tel +41 76 437 37 01
www.mahmee.ch
kontakt@mahmee.ch