

Mah-Meh

Zutaten für 2-3 Personen

300	g	Pouletbrust (2 Stück)	In 1.5 cm Würfel schneiden.
2	EL	Sojasauce	Poulet-Würfel eine Stunde in der Sojasauce marinieren.
3	EL	Sonnenblumenöl	Im Wok erhitzen. Poulet-Würfel 2-3 Minuten Rührbraten. Poulet-Würfel aus dem Wok nehmen und im Backofen bei 60°C warm halten.
1		Peperoni, rot	In Streifen schneiden.
1		Zucchini	In 5 mm Streifen schneiden.
150	g	Champignon	Vierteln.
1		Zwiebel	Grob hacken.
1		Knoblauchzehe	Auspressen.
3	EL	Sonnenblumenöl	Im Wok erhitzen.
1	TL	Sambal Olek	Kurz im heissen Öl andünsten. Gemüse begeben und andämpfen.
½	TL	Salz	
3	TL	Thailand 7-Spices	
2	TL	Dayong Gewürz	Gewürze unter das Gemüse rühren.
½	dl	Weisswein	
1	Schuss	Sojasauce	Zum Gemüse geben und dieses 5-7 Minuten zugedeckt dämpfen.
150	g	Spitz- oder Chinakohl	In feine Streifen schneiden und unter das Gemüse ziehen (sollte noch knackig bleiben).
		Poulet-Würfel	Poulet samt Saft unter das Gemüse heben und Mah-Meh sofort servieren. Mit Nudeln und Hot-Sweet-Chili-Sauce servieren.

