

Mah-Meeh (Rezept für 4 Personen)

2 dl Weisswein

Omeletten (Verquirlen)

- 2 Eier
- 1/2 dl Milch
- 1 Spritzer Zitronensaft
- NB Salz, Pfeffer, Paprika (Kräuter)

Nudeln

- 250 g feine (Chinesische) Nudeln oder Linguini
- 5 Tranchen Schinken (in Streifen schneiden)
- 1 TL Sambal Olek (Indonesisches sehr scharfes Gewürz als Paste)
- 1 TL Curry (Ceylon Bizzaro)
- Pfeffer, Salz

Gemüse

- Öl oder Butter zum anbraten
- 1 Grosse Zwiebel (in Würfel schneiden)
- 2 Peperoni, je 1 grüne und 1 rote (in feine Streifen schneiden)
- 4 Knoblauchzehen (gewürfelt)
- 1 Kopfsalat (in grobe Streifen schneiden)

Fleisch

- 250 g Poulet Fleisch (geschnetzelt)
- 250 g Kalb- oder Schweinefleisch (geschnetzelt)

ZUBEREITUNG Omeletten

- 2 - 3 Omeletten in dem Wok zubereiten (Stufe 5 von 10).
- Diese nach dem Abkühlen in nicht zu lange Streifen schneiden

ZUBEREITUNG Gemüse

- Mit etwas Öl oder Butter die Zwiebeln und die Peperoni, Knoblauch in der Grossen Pfanne/Wok andämpfen und danach mit ca. 1dl Weisswein ablöschen.
- 1 TL Curry und 1 TL Sambal Olek zugeben.
- Den Kopfsalat dazugeben
- Die Schinken- und Omeletten streifen dem Gemüse/Salat begeben

ZUBEREITUNG Nudeln

- Nudeln 14 Min. kochen, abtropfen und in dem Wok begeben.

ZUBEREITUNG Fleisch

- Das Fleisch kurz aber heiss in der Bratpfanne anbraten (kurz aber heiss), mit ca. 1dl Weisswein ablöschen.
- 1 TL Sambal Olek begeben, umrühren und ebenfalls dem Gemüse/Salat begeben