# Mah Meh von Oliver Roos

Mengen für 90 Personen

Gewürze: Salz, Curry mild, Pfeffer

| | |
|---|---|
| 9.0 dl Sesamöl | erhitzen |
| 9.0 kg Chinakohl | In dünne lange Streifen schneiden |
| 36 Stück Pepperoni | Rote und gelbe Peperoni in dünne Streifen schneiden |
| 1.8 kg Frühlingszwiebeln | hacken |
| 1.8 kg Lauch | fein schneiden |
| 27 Stück Knoblauchzehen | klein hacken oder mit Knoblauchpresse zerdrücken |
| 9.0 kg Pouletgeschnetzeltes | |
| 1.13 dl Sambal Oelek | dem Gemüse beigeben und dieses dünsten |
| 1.8 Liter Sojasauce | beigeben |
| 7.2 kg Nudeln | beigeben |

1. Für das Mah Meh zuerst das Gemüse waschen, rüsten und klein schneiden.

2. Als Nächstes die Pouletbrüste waschen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden.

3. Das Fleisch in einer Pfanne oder Wok mit etwas erhitztem Öl von allen Seiten anbraten bis das Fleisch eine schöne Bräunung hat. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Sambal Oelek würzen und warm halten.

4. Anschliessend das Gemüse mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in einer Pfanne oder Wok mit erhitzem Öl andünsten und mit Salz, Pfeffer, Curry und Sojasauce würzen. Das Gemüse einige Minuten in der Sojasauce anbraten bis es eine schöne Farbe angenommen hat.

5. Zuletzt die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser kochen, abseihen und in eine grosse Schüssel geben.

6. Abschliessend das angebratene Gemüse und die Pouletstreifen zu den Nudeln geben und gut vermengen und auf grossen Tellern anrichten.