

Chopsüei (China)

6 Personen:

600g Schweinefleisch
(dünne kleine Scheiben) } in heißem Schwarz
garbraten

2 grüne Paprik } grob hacken, zum Fleisch
geben

1 Dose Pimientos } hacken

2 Stengel Bleichsellerie } grob hacken

12 Wasserkastanien

12 Champignons

1 Tasse Bambussprossen

} zu das Fleisch
geben

2 Eßl. Stärkemehl } zum Schluß mit Wasser anrühren
und damit leicht binden.

2 dl Boullion } das Fleisch u. Gemüse mit
der Boullion übergießen

5 Eßl. Sojasauce

Salz, Pfeffer

Zucker

} würzen und alles gar kochen

300g chinesische Nudeln } garen

Fleisch darüber geben und mit den
gehackten Pimientos bestreuen.