

Nüa Grapao Doi Huahom

(Maultaschen mit Zwiebeln)



Portion für ca. 2 Personen

300g (1 Packung) BÜRGER Maultaschen - Original Schwäbisch

1EL schwarze Bohnen Sauce

2EL Hoi Sin Sauce

1EL Austernsauce

1EL dunkle Soja Sauce

1 Knoblauch Zehe

1EL Zucker

2-3 EL Öl

2 rote Zwiebeln

Zubereitung:

Die Maultaschen in schmale (5mm) Scheiben schneiden.

Das ÖL in eine Pfanne geben und erhitzen.

Die schwarze Bohnen Sauce, Hoi Sin Sauce, Austernsauce und dunkle Sojasauce in die Pfanne geben und anbraten bis es duftet.

Nun die zerkleinerte Knoblauchzehe und die Maultaschen hinzugeben und miteinander gut braten.

Nun den Zucker und die in grob geschnittenen Zwiebeln hinzugeben und nochmals ca. 4 Minuten erhitzen.

Wünsche einen guten Appetit ;-)