



Pulled Schulter vom walisischen Lamm (g.g.A.) à la Peking-Ente mit chinesisches Pfannkuchen



Zubereitungszeit:
4,5 Stunden

Portionen: 4

Küche: chinesisches,
asiatisch

Zuschnitt: Schulter

Zutaten

- 1 Schulter vom Walisischen Lamm, entbeint, überschüssiges Fett entfernt, gerollt
- Rapsöl
- Salz
- ½ EL chinesisches 5-Gewürze-Gewürz
- 1 Packung chinesisches Pfannkuchen
- ½ Glas Hoisin-Sauce
- ½ Salatgurke, geputzt und in feine Streifen geschnitten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, geputzt und in feine Scheiben geschnitten

Zubereitung

1. Ofen auf 150 °C vorheizen.
2. Walisische Lammschulter mit Rapsöl und Salz einreiben und für ca. 4 Stunden zugedeckt in Bräter garen. Aus Ofen nehmen und Fleisch auf Schneidebrett ausbreiten. Mit Gabeln zu Pulled Lamb verarbeiten.
3. Rapsöl in Pfanne geben, chinesisches 5-Gewürze-Gewürz hinzufügen, vermischen und Pulled Lamb darin bei hoher Hitze ca. 10 Minuten lang knusprig anbraten.
4. Chinesisches Pfannkuchen gemäß Verpackungsangaben erhitzen.
5. Etwas Hoisin-Sauce auf jeden Pfannkuchen geben, knuspriges Pulled Lamb, Gurkenschnitze und Frühlingszwiebelringe darüber geben, alles einrollen und direkt genießen.