



Pressemitteilung

Aberystwyth/Wales, 24. Mai 2017

Pulled Lamb für Feinschmecker: Rezepte mit Walisischem Lammfleisch (g.g.A.)



Pulled Pork ist ein beliebtes Gericht aus den USA. Ein Geheimtipp ist dagegen noch Pulled Lamb. Das Besondere an Pulled Rezepten: die „low and slow“ Methode. Das Lammfleisch wird - je nach Zuschnitt - mindestens zwischen 4 und 5 Stunden bei niedriger Temperatur gegart - eine gute Zubereitungsmethode für eine entspannte Essens-Vorbereitung. Fans von „Pulled-Fleisch“ wissen: Das Warten lohnt sich! Dank der Niedrig-Gar-Methode wird das Fleisch besonders zart. Es wird sogar so weich, dass es mit einer Gabel ganz leicht in kleine Stücke gezupft werden kann - daher auch die Bezeichnung „pulled“. Für ein besonderes

Geschmacks-Erlebnis ist hochwertiges Fleisch ein absolutes Muss. Durch die lange Garzeit intensiviert sich das Aroma, wodurch der herausragende Geschmack des Fleisches umso besser zum Tragen kommt.

Ein Garant für höchsten Genuss ist Lammfleisch aus Wales, denn es überzeugt mit einzigartiger Qualität. Die EU-Kommission verlieh Lammfleisch aus Wales unter anderem auch deshalb das Gütesiegel „geschützte geographische Angabe“.

Mehr Informationen zu Walisischem Lammfleisch (g.g.A.) und zur Verfügbarkeit finden Sie unter:
<http://walisischeslamm.eu/>

Pressekontakt:

Katharina Kunze, Tel.: +49-(0)89-452219-25, E-mail: kunze@move-communications.com
Jutta Rossié, Tel.: +49-(0)89-452219-22, E-mail: rossie@move-communications.com
move communications GmbH, Kistlerhofstr. 70/Geb.88, D-81379 München



Würzige Pulled-Lamm-Schulter vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Reis und frischem Fenchel-Salat



Personen: 4 - 6 Personen
Zubereitungszeit: 4 ¼ Stunden
Küche: asiatisch
Zuschnitt: Schulter

Zutaten

Für das Pulled Lamb:

1 Walisische Lammschulter
60 ml (4 EL) Olivenöl
30 ml (2 EL) Fenchelsamen
30 ml (2 EL) Kümmel
30 ml (2 EL) Koriandersamen
5 ml (1 TL) schwarze Pfefferkörner
15 ml (1 EL) grobes Salz

Für den Reis:

600g (3 Kaffeetassen) Basmati-Reis
Butter, Salz

Für den Fenchelsalat:

1 Salatgurke, halbiert, entkernt
1 Fenchelknolle, gewaschen, geputzt, in ca. 5 cm breite Streifen geschnitten
Saft einer ½ unbehandelten Zitrone



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt





Zubereitung

1. Backofen auf 160 °C vorheizen.
2. Fenchelsamen, Kümmel, Koriandersamen, Pfeffer und grobes Salz in Mörser vermischen und grob zerstoßen. Walisische Lammschulter rundherum mit Olivenöl einreiben. Anschließend Gewürzmischung von allen Seiten in Schulter einmassieren.
3. Fleisch in zugedecktem Bräter 4 Stunden lang im vorgeheizten Backofen garen.
4. Ca. 30 Minuten vor Garendes des Fleisches Reis zubereiten. Hierfür 1,2 Liter bzw. 6 Kaffeetassen Wasser mit Butter und Salz in den Topf geben und zum Kochen bringen. Reis hinzufügen und bei schwacher Hitze 12 Minuten garen. Danach vom Herd nehmen und weitere 10 Minuten ziehen lassen.
5. Für den Fenchelsalat Gurke und Fenchel in sehr feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben. Mit Zitronensaft und Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Lammschulter auf Brett oder Servierplatte legen und mit einer Gabel das Fleisch von den Knochen ziehen. Den Reis in eine Schüssel füllen. Fenchelsalat und Pulled Lamb darüber geben und direkt heiß genießen.



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt





Glasierte Pulled Lamb-Haxe vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Edamame Bohnen-Krautsalat



Personen: 4
Zubereitungszeit: ca. 13,5 Stunden
Küche: cross-cultural
Zuschnitt: Haxe

Zutaten

Für das Pulled Lamb:

4 Walisische Lammhaxen
1 Glas Apfelgelee

Für den Lamb-Rub (Trockenmarinade):

30 ml (2 EL) Mischung aus verschiedenen Pfeffer
15 g (1 EL) Zwiebelpulver
15 g (1 EL) Knoblauchpulver
7,5 g (½ EL) Kreuzkümmel
15 g (1 EL) Paprikapulver
15 g (1 EL) Salz
5 g (ca. ¼ EL) Zimt

Für die Glasur:

25 g (5 TL) Dijon-Senf
25 g (5 TL) Akazienhonig
15 g (1 EL) Lamb-Rub (s.o.)

Für den Krautsalat:

400 g Edamame Bohnen, in Salzwasser vorgekocht, blanchiert, gut abgetropft
1 Bund frischer Dill, fein gehackt
200 g Hüttenkäse (4,5 %)
7,5 g (1,5 TL) Honig
1 unbehandelte Zitrone
Salz und Pfeffer
1 Spitzkohl, gewaschen und geputzt



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt





Zubereitung

1. Zutaten für Lamb-Rub bzw. Trockenmarinade vermischen und Walisische Lammhaxen von allen Seiten gleichmäßig damit einmassieren. Dabei 1 Esslöffel Lamb-Rub für die Glasur aufheben. Haxen zugedeckt 8 Stunden im Kühlschrank marinieren.
2. Haxen in Bräter oder Grillschale geben und zudecken bzw. in Aluminiumfolie einpacken. Fleisch auf dem Grill bei ca. 110 °C und indirekter Hitze ca. 13 Stunden garen. Wahlweise Backofen nutzen.
3. Ca. ½ Stunde vor Garende des Fleisches die Hälfte von frischem Dill und Hüttenkäse, Honig sowie Zitronensaft in Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Kohl, Edamame Bohnen und restlichen Dill über Hüttenkäsemischung geben.
4. Ca. 10 Minuten vor Garende Zutaten für die Glasur vermischen und mit Backpinsel gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen. Darauf achten, dass die Glasur nicht anbrennt.
5. Fleisch vom Grill bzw. aus Backofen nehmen, auf Brett oder Servierteller anrichten und mit Gabeln das Fleisch von den Knochen ziehen. Apfelgelee und Bratensaft gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen und einwirken lassen. Mit Edamame Bohnen-Krautsalat servieren.



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt

