



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

## Zutaten

Für das Pulled Lamb

- 4 Walisische Lammhaxen
- 1 Glas Apfelgelee
- Für den Lamb-Rub (Trockenmarinade):
- 30 ml (2 EL) Mischung aus verschiedenen Pfeffern
- 15 g (1 EL) Zwiebelpulver
- 15 g (1 EL) Knoblauchpulver
- 7,5 g (1/2 EL) Kreuzkümmel
- 15 g (1 EL) Paprikapulver
- 15 g (1 EL) Salz
- 5 g (ca. 1/4 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

## 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



Personen: 4

Zubereitungszeit:  
ca. 13,5 Stunden

Küche: cross-  
cultural

Zuschnitt: Haxe



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. 1/2 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.