Pulled Pork Peking Art

Zutaten (2 Portionen)

Zum Füllen:
- 2 Frühlingszwiebel
- 6 Snackpaprikas
- kleiner Lauch
- Gurke
- 14 Wraps für Pekingenten
- 250 g Aadorfer Pulled Pork

Char Siu Sauce:
- 40 ml Hoisin Sauce
- 40 ml Sojasauce
- 1 1/2 EL Honig
- 1 1/2 EL brauner Zucker
- 1 1/2 EL Shaoxing Wein
- 1/2 EL Austernsauce
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver
- 1/4 TL Knoblauchpulver
- 1/4 TL Ingwerpulver

Zubereitung

Schritt 1:
Zunächst das Aadorfer Pulled Pork im geschlossenen Beutel im 90-95 C heissen Wasserbad erwärmen. In der Zwischenzeit die Gurke, den Lauch und die Snackpaprikas in feine Streifen und die Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten.

Schritt 2:
Als nächstes die Sauce vorbereiten. Dazu alle Zutaten in eine kleine Saucenpfanne geben und sie zum kochen bringen. 5 Minuten köcheln lassen und in der Zwischenzeit die Wraps gemäss den Zubereitungsinformationen auf der Verpackung dünsten.

Schritt 3:
Alle Zutaten auf dem Tisch anrichten. Am besten wird die Sauce sowie das Aadorfer Pullled Pork auf einer Wärmeplatte und die Wraps zugedeckt warm gehalten. Je nach Gusto jeweils ein Wrap befüllen und frisch gerollt geniessen.

Tipps:
- Anstelle der Char Siu Sauce kann auch nur die fertig gekaufte Hoisin Sauce verwendet werden, diese ist jedoch süsser und weniger abgerundet.
- Die meisten Saucenzutaten sowie die Wraps finden sich in asiatischen Läden.
- Das Rezept kann auch mit weiteren frische Zutaten wie beispielsweise feinen Karottenstreifen oder Mungobohnensprossen ergänzt werden. Für Pilzliebhaber sind ebenfalls frische und kurz angebratene Shiitakepilze empfehlenswert.

AADORFER PULLED PORK
BY FISHI
www.aadorfer-pulledpork.ch