

Lammfleisch chinesisich

Personenzahl 4

Zutaten

ausgelöste Lammhals	500 g
Scharfer Paprika getrocknet	2
Erdnussöl	4 EL
Salz	1 TL
Sojasauce	1 TL
Sesamöl	1 Schuss
Essig	1 Schuss
Sechuanpfeffer gemahlen (Blütenpfeffer)	1 Prise
Lauch in Scheiben geschnitten	1 EL
Knochenbrühe vom Lamm	$\frac{1}{2}$ Tasse

Zubereitung

Das Lammfleisch in Scheiben und die Paprika in viereckige Stücke schneiden. Öl in einem Wok bei starker Flamme erhitzen, das Fleisch darin anbraten und wieder herausnehmen.
Etwas Öl im Wok belassen, die Lauch- und Paprikastücke darin kurz anbraten, die Fleischscheiben dazugeben und unter ständigem Rühren weiterbraten.
Salz, Sojasauce, Essig und die Brühe zufügen, Sechuanpfeffer darüberstäuben.
Sobald der Sud sprudelt, die Temperatur herunterschalten und weiterkochen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Zum Schluss mit dem Sesamöl beträufeln.