

ZART UND KRUSTIG: HÄHNCHEN-RAGOUT MIT BROTKRUSTE

MINI CHICKEN POT PIES



Heute haben wir eine besondere Empfehlung des Hauses auf unserer Speisekarte: Leckere Mini Chicken Pot Pies von Sallys Welt. Das Gericht besteht aus einem zarten Hähnchen-Ragout mit Erbsen und Möhren, getoppt mit einem knusprigen Brotteig!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Brotteig

- » 250 g Mehl
- » 0,5 TL Salz
- » 130 g Wasser (warm)
- » 15 g Olivenöl

Füllung

- » 400 g Hähnchenbrustfilets
- » 50 g Butter
- » 1 Zwiebel
- » 2 Knoblauchzehen
- » 30 g Mehl

- » 300 g Gemüsebrühe / Weißwein

- » 200 g Sahne

- » 1/2 TL Salz

- » 1/2 TL Pfeffer

- » 1 Zweig Currykraut

- » 1 Zweig Thymian

- » 100 g Erbsen (TK)

- » 100 g Möhren (TK)

Zum Bestreichen

- » 1 Ei



ZUBEREITUNG:

- 01. Brotteig:** Verknete alle Zutaten miteinander in etwa 2-3 Minuten zu einem geschmeidigen Teig. Stelle den Teig zur Seite.
- 02. Füllung:** Schäle die Zwiebel und die Knoblauchzehen und schneide sie in feine Würfel. Stelle sie zur Seite. Erhitze etwa die Hälfte der Butter in einer Gusseisenpfanne. Schneide die Hähnchenbrust in etwa 2 cm große Würfel und brate sie bei mittelhoher Hitze in 2-3 Portionen für 4-5 Minuten an. Nimm das Fleisch aus dem Topf heraus. Gib die restliche Butter in den Topf und lasse sie schmelzen. Füge die Zwiebel und Knoblauchwürfel 2-3 Minuten an, bis sie glasig sind. Gib das Mehl hinzu und brate es für weitere 1-2 Minuten mit an, bis es goldbraun wird. Lösche die Mehlschwitze mit der Gemüsebrühe und der Sahne ab. Füge die Gewürze hinzu und rühre sie ein. Gib das Hähnchen zurück in den Topf und rühre es ein. Lasse die Füllung für weitere 5 Minuten bei geringer Hitze ziehen. Rühre zum Schluss das Gemüse hinzu. Stelle die Füllung zur Seite.
- 03. Pot füllen:** Entferne den Thymian und Currykrautweig. Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Silikonmatte etwa 3-5 mm dick aus. Fülle die Hähnchensoße nun in kleine Gusseisentöpfe oder andere ofenfeste Formen. Stich nun Kreise aus dem Teig aus und lege sie auf die Förmchen. Drücke den Teig am Rand an, sodass er die Form verschließt. Verquirle das Ei und bestreiche die Pies damit.

TIPP: Den restlichen Teig kannst Du einfach im Ofen mitbacken. So erhältst Du kleine, knusprige Brotkräcker.

Backe die Pies im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U Hitze auf der unteren Einschubleiste für 25 Minuten. Schneide dabei etwa 5 Minuten vor Ende der Backzeit ein kleines Kreuz in die Teigmitte, so kann die heiße Luft entweichen.

SERVIERE DIE POT PIES NOCH HEISS - GUTEN APPETIT!