Huhn-Gemüse-Potpie

Das Schöne an diesem Rezept für Huhn-Gemüse-Potpie ist, dass es ganz leicht variiert werden kann: Einfach die Gemüsesorten nach Belieben oder Gemüse der Saison verwenden!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

500 g	Hühnerbrüste
1 EL	Olivenöl
2 Stk.	Zwiebel (gehackt)
4 Stk.	Karotten (gewürfelt)
3 EL	Mehl
100 ml	Weißwein
500 ml	Milch
300 g	Gemüse (nach Belieben)
1 EL	Thymian
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Packung	pastetenteig (fertigen)

Zubereitung

1. Für Huhn-Gemüse-Potpie zunächst den Backofen auf 200°C vorheizen. Wasser in einem Topf aufkochen lassen und das Huhn in dem siedenden Wasser 10-12 Minuten kochen lassen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und fein hacken. Karotten schälen und klein würfeln. Das Gemüse nach Wahl putzen, waschen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

3. Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Mit Mehl bestäuben und unter mehrmaligem Rühren 1 Minute weiter dünsten lassen. Mit Weißwein ablöschen und 5

Minuten einreduzieren lassen.

4. Milch hinzufügen und so lange köcheln lassen, bis die Sauce andickt. Inzwischen das Huhn in mundgerechte Stücke zerkleinern und dann in die Sauce geben. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

5. Das Huhn mit dem Gemüse in eine Auflaufform geben und mit dem Pastetenteig abdecken. Diesen an den Rändern festdrücken. Mehrmals mit einem Messer in den Teig schneiden.

6. Den Potpie auf ein Backblech stellen und im Backofen 30-35 Minuten backen. Wenn die Kruste goldbraun wird oder beginnt, Blasen zu werfen, aus dem Ofen nehmen. Leicht abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Zum Huhn-Gemüse-Potpie schmeckt ein frischer grüner Salat.