Pot Pie

Das perfekte Rezept, wenn es draußen kalt ist: Pot Pie aus dem Ofen, mit Hühnchen, viel frischem Gemüse und einem Deckel aus Blätterteig!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

2 Stk.	Hühnerbrustfilets
400 ml	Gemüsebrühe
50 ml	Schlagobers
100 ml	Milch
15 g	Butter
2 EL	Mehl
1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Kartoffel
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Ei
1 Packung	Blätterteig
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Knoblauchgranulat
1 Prise	Cayennepfeffer
Nach Belieben	Petersilie
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Für das **Pot Pie** zuerst den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen oder auftauen. Eine Auflaufform mit Backpapier belegen. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen.

2. Kartoffel und Karotte schälen, in Würfel mit etwa 1 Zentimeter Kantenlänge schneiden. Hähnchenfilets trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in Achtel schneiden.

3. Ein wenig Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die vorbereiteten Gemüsewürfel und Zwiebeln darin einige Minuten anrösten. Anschließend das zerkleinerte Fleisch dazu geben und nach Geschmack mit Paprikapulver, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver würzen. Einige Minuten braten und dabei rühren.

4. Sobald das Fleisch anbräunt, die Butter mit in die Pfanne geben und schmelzen lassen, anschließend das Mehl einrühren und Farbe nehmen lassen, dabei ständig rühren. Mit der Brühe ablöschen, einmal aufkochen lassen, dann auf niedrige Temperatur schalten.

5. 15 Minuten leicht köcheln und einreduzieren lassen, dabei hin und wieder umrühren. In der Zwischenzeit rechtzeitig das Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Milch und Schlagobers mit einrühren, erneut aufkochen lassen. Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken, zum Schluss unterrühren.

6. Eine Schüssel mit Eiswasser bereitstellen. Den Pfanneninhalt in eine Schüssel umfüllen, diese sofort in das Eiswasser stellen. Die abgekühlte Masse gleichmäßig in der vorbereiteten Auflaufform verteilen. Das Ei verquirlen und auf den äußeren Rand der Form streichen.

7. Den Blätterteig als Deckel über die Form spannen und am Rand festdrücken. Blätterteig mit dem restlichen Ei einpinseln. 10 bis 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Tipp

Anstelle von Knoblauchpulver kann man für das Pot Pie auch frische Knoblauchzehen verwenden und diese zusammen mit dem anderen Gemüse anbraten.