



Vorspeise oder Hauptgang

# Chicken Pie

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

2	Blätterteig (für Boden und Deckel)
ca. 600 gr	Pouletbrüstli
2	Lauchstengel (250 gr)
1	mittlere Zwiebel, feingehackt
250 gr	Champignons
3	Tranchen Schinken
1 dl	Rahm
1 1/2 TL	Sojasauce
1 1/2 EL	Mehl
1 EL	Butter
1	Eigelb, verdünnt, zum Bestreichen des Blätterteigdeckels
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz

## Zubereitung

Pouletbrüstli	Schräg in dünne Scheiben oder in Würfeli schneiden, würzen.
Butter, Zwiebeln, Lauch, Champignons	In der Butter die feingehackten Zwiebeln andünsten. Den feingehackten Lauch sowie die in feine Scheiben geschnittenen Champignons begeben und kurz mitdämpfen. Bei kleiner Hitze ca. 5 - 10 Minuten knapp weichdämpfen.
Schinken, Sojasauce, Pfeffer und Salz	Den in feine Streifen geschnittenen Schinken dazugeben und das Ganze mit Sojasauce, Pfeffer und Salz würzen.
Mehl, Rahm	Das Mehl darunterstreuen und gut mischen. Danach den Rahm begeben, darunterziehen und danach die Pfanne zum Abkühlen beiseite stellen.
Blech oder Backform, Blätterteig	Blech oder Backform mit Blätterteig auslegen. Das rohe, feingeschnittene Fleisch auf dem Kuchenboden gleichmässig auslegen. Die erkaltete Füllung darauf verteilen und mit dem zweiten Blätterteig den Kuchen bedecken (Deckel). Die Ränder des oberen Teigs an den Rändern des unteren Teigs gut andrücken.
Eigelb	Den Blätterteigdeckel mit einer Gabel mehrfach einstechen und danach mit Eigelb bestreichen.  Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 25 Minuten backen.