

EPISODE 20 - HÄHNCHEN, LAUCH, BACON & CHAMPIGNON PIE

Zutaten für ca. 6 Portionen:

Eine Stange Lauch
1 kleine Zwiebel
2 große Knoblauchzehe
400 g geriebener Gouda
400 g Hühnerfleisch
250 g Bacon
200 g Champignons
200 ml Hühnerbrühe
Crem fraîche
100 ml Sherry
50 g Butter
2 EL Mehl
Olivenöl
1 Ei
1 Rolle frische Mürbeteig
1 Rolle frische Blätterteig
1 TL Thymian
1 TL Ras el Hanout
Salz & Pfeffer

Rezept:

Den Ofen auf 200° C vorheizen
Mit einen der Teigrollen den Boden einer leicht gefetteten Form auskleiden und im Ofen ca. 10 Minuten blind backen
Rausnehmen und beiseite stellen
Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Hähnchenstücke hineingeben und bei mittlerer Hitze 2 - 3 Minuten anbraten
Dann die Pilze hinzugeben und mitbraten
Mit etwas Salz und Pfeffer würzen
Lauch und Zwiebel dazu geben und braten bis sie weich sind
Thymian und Ras el Hanout hinzugeben und gut durch mischen
Knoblauch und Bacon dazugeben und für ein paar Minuten braten
Die Pfanne mit Sherry ablöschen
Die Hühnerbrühe einrühren und langsam zum Kochen bringen
Hitze etwas reduzieren und 8 - 10 Minuten köcheln und gelegentlich rühren
Butter in einer kleine Pfanne schmelzen, langsam das Mehl einrieseln lassen und bei geringer Hitze unter ständigem Rühren 3 min. anschwitzen, bis eine gebundene Masse



EPISODE 20 - HÄHNCHEN, LAUCH, BACON & CHAMPIGNON PIE

entsteht

Mehlschwitze zum Fleisch/Pilz Mischung geben und langsam die Käse einstreuen

Die Sahne dazugeben

Dabei ständig umrühren, damit nichts ansetzt.

5 min. köcheln lassen

Pfanne vom Herd nehmen und beiseite stellen

Der Pie-Rand mit verquirltem Ei bestreichen, die Hähnchen-Masse hineinfüllen und mit der Blätterteig bedecken

Schlitze in den Teig schneiden damit der Dampf beim Backen entweichen kann

Pie-Deckel mit Ei bestreichen

20 min. goldbraun backen

Noch heiß servieren