

Chicken-Pie

Für ein rundes Backblech

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Std.

1 runder Blätterteig

in der Mitte ein 2 cm grosses Dampfloch ausstechen, Teigdeckel bis zur Verwendung kühl stellen

Füllung

250 g	Pouletbrüstli, in Scheibchen	Form mit 125 g der Scheibchen (roh) belegen, würzen, restliches Fleisch beiseite stellen
150 g	Pouletbrüstli, in kleinen Würfeln Salz, Pfeffer	
1 El	Margarine oder Butter	beides in der heissen Butter auf kleiner Temperatur andämpfen
1 Stk	Zwiebeln fein gehackt	
250 g	Lauch, in Streifen, vorgegart	
250 g	Champignons, in 2-3 mm dicken Scheiben	zugeben, alles während 5-10 Min. knapp weich dämpfen
4	Tranchen Schinken, in Streifen	zum Gemüse geben
3 Tl	Sojasauce, süss Salz, Pfeffer	Füllung würzen, Pfanne vom Herd nehmen
1 ½ El	Mehl	darüber stäuben, mischen
4-5 El	Halbrahm	zugeben, etwas auskühlen lassen
	vorbereitete Pouletwürfel (roh)	daruntermischen, ins Backblech füllen
	restliche Pouletscheibchen	Füllung damit belegen

Pie verschliessen

1 Eiweiss, verklopft

Randaussenseite der Form damit bestreichen; Teigdeckel locker über die Form legen, am äusseren Rand gut andrücken

1 Eigelb, leicht verdünnt

Deckel bestreichen, mit Gabel gut einstechen

Backen

Umluft: Ca. 25 Min. in der Mitte des auf 210° C vorgeheizten Backofens.

