

# Chicken-Pie mit Porree

Ausländische Küche » Irisch&Englische Küche

## Zutaten (8 Portionen)

- » 130g Mehl
- » 90g Butter/Margarine
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Eigelb
- » 1kg Hähnchenbrustfilet(s)
- » 200g Kochschinken
- » 600g Porree
- » 4 Zwiebel(n)
- » Muskat
- » Öl
- » 100ml Instant-Klare-Brühe
- » 150g Crème fraîche
- » 1 Ei(er)

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. 100g Mehl, 60g Butter, 1 Prise Salz und Eigelb glatt verkneten. Teig ca. 30min kalt stellen.

2. Fleisch in Stücke, Schinken in Streifen und Porree in Ringe schneiden. Zwiebeln in feine Spalten schneiden. 2EL Mehl mit Salz, Pfeffer und Muskat mischen. Fleisch darin wenden und im heißen Öl rundum anbraten. Porree und Zwiebeln kurz dünsten.

3. Fleisch, Schinken, Porree und Zwiebeln in eine Auflaufform schichten. Die einzelnen Lagen mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Brühe mit Crème fraîche verrühren und darüber gießen. Restliche Butter als Flöckchen darauf geben.

4. Mürbeteig auf etwas Mehl ausrollen. Auf die Form legen und an den Rand drücken. Teig mehrmals einstechen. Aus Rest Teig evtl. kleine Kleeblätter ausstechen, mit Wasser auf die Platte kleben. Ei verquirlen, Teig damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 45min backen.

Nährwerte: 450kcal/E38g/F24g/KH14g pro Portion

angelegt am: 13.10.2002

Rezept-Nr: 193

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke