

## Chicken Pie

### Zutaten für 3-4 Personen

600	g	Pouletbrüstchen	In 1 cm Würfel schneiden, kurz anbraten
		Salz, Pfeffer	Poulet abschmecken, beiseite stellen
2		Frühlingszwiebeln	Mit Grünzeug in schräge Streifen schneiden, 2 Min. andämpfen
250	g	Champignons, frisch	Putzen, vierteln und in Butter dünsten
250	g	Erbsen (TK)	
1	dl	Hühnerbouillon (kräftig)	
½		Zitrone	Schale reiben
1	TL	Zitronensaft	
1.5	dl	Saucenrahm	
		Maisstärke	Alle Zutaten in Pfanne geben, aufkochen und mit Maisstärke gut binden.
		Salz, Pfeffer, Chili	Abschmecken, Masse auskühlen lassen.
1		Blätterteig Ø 32 cm	In Backblech Ø 22 cm auslegen. Überstehender Teig nach aussen klappen. Kalte Pie-Masse gleichmässig verteilen. Überstehender Teig nach innen klappen.
1		Eiweiss	Verklopfen, Teigrand bestreichen.
1		Blätterteig Ø 32 cm	In der Mitte rundes Dampfloch ausstechen. Pie decken, mit Wallholz vorstehender Rand abtrennen und aus Teigresten Garnituren ausstechen.
1		Eigelb	Deckel bestreichen
			Auf der untersten Rille im vorgeheizten Ofen bei 200°C zuerst 20 Min. mit Unterhitze und nachher 20 Min. mit Unter- und Oberhitze goldbraun backen.
		<b>Tipp</b>	Anstelle von Poulet Rindfleisch verwenden und Hühnerbouillon durch Rindsbouillon ersetzen mit Beigabe von etwas Liebigs = Steak-Pie.
		<b>Beilage</b>	Frischer Salat