

Geflügel Rezepte

Geflügelpie Mit Kiwis

Gattung: Backen, Blätterteig, Geflügel, Pikant, England, Großbritannien

180 g Tiefgefrorener Blätterteig	3 Teel. Sojasauce
500 g Putenschnitzel	3 Essl. Weißwein
200 g Frische Champignons	1 Eigelb
2 Kiwis	2 Essl. Creme fraiche
50 g Butter	1 Zwiebel
Salz, Pfeffer	

Blätterteig auftauen. Putenschnitzel waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Zwiebel klein schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Kiwis schälen und in Stücke schneiden. Putenschnitzel in der Hälfte der Butter 2-3 Minuten kräftig anbraten.

Zwiebel hinzufügen und kurz mit andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen. Weißwein darüber gießen, dann das Ganze mit Creme fraiche abrunden.

Champignons in einer extra Pfanne mit der restlichen Butter anbraten. Pilze anschließend zum Fleisch geben. Alles noch einmal abschmecken, dann die Kiwis unterheben. Das Ganze in eine Pie-Form geben.

Blätterteigscheiben aufeinanderlegen und auswellen. Teigplatte über die Form legen und am Innenrand festdrücken.

Den Teig nun mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Anschließend den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und in die Mitte ein Loch schneiden.

Den Geflügelpie im vorgeheizten Backofen bei 200°C goldgelb backen.