



Rezept No. 27 von

**GISELA
FÖLLMI**

Köchin aus Freude
und Leidenschaft



Für 2 Portionen:

- 1 kleines Suppenhuhn
oder Junghahn
- ca. 250 g Fleisch ausgelöst
- 1 l Milch
- evtl. Wasser
- 125 g Rüebli, netto
- 125 g Lauch, netto
- Thymian
- Salz
- Pfeffer, Tasmanischer
- 1 Blätterteig, eckig ausgewallt
- 1 Ei

1. Das Suppenhuhn in einer möglichst kleinen Pfanne mit der Milch aufsetzen. Allenfalls vor dem Kochen grob zerteilen, dass es wenige Platz braucht. Sollte die Milch nicht ausreichend sein um das Fleisch vollständig zu decken, einfach noch eine entsprechend Menge Wasser dazu geben.

2. Nach dem Aufkochen (Vorsicht, dass es nicht überkocht) auf sehr kleinem Feuer für 30 bis 40 Minuten köcheln lassen. Inzwischen Rüebli und Lauch rüsten und klein würfeln.

3. Das Huhn aus der Milch heben und im Sud das kleingewürfelte Gemüse garen.

4. Das Huhn etwas auskühlen lassen und dann das Fleisch von der Haut befreien und den Knochen lösen. Klein schneiden. Das Gemüse absieben und mit dem Fleisch mischen. Gut mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

5. Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 180°C vorheizen.

6. Ofenfeste Förmchen von 3-4 dl Inhalt ausbuttern und mit Teig belegen, dabei die Teigränder ruhig überstehen lassen. Die Fleischmischung hinein füllen, dann mit dem überstehenden Teig verschliessen. Ein Ei verquirlen und die Pies damit bestreichen. Etwa 45 Minuten in der Mitte des Ofens goldbraun backen.

Tipp:

Von ganzen Huhn eine entsprechende Menge Füllung zubereiten und in Portionen einfrieren.

Anstelle von Tasmanischen Pfeffer einfach grünen verwenden.

Kann bis vor's Backen gut etwa einen halben Tag im Voraus vorbereitet werden. Bis zum Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren.

Variante:

Die Füllung noch etwas mit Essig und Öl marinieren und rischen Schnittlauch dazu, so hat man einen sehr guten Fleischsalat.