



# Chicken Pot Pie

## Zubereitung Mürbeteig

- Butter in kleine Stücke schneiden (ich raspel sie immer mit der groben Küchenreibe) und dann mit allen anderen Zutaten zügig vermengen bis ein glatter Teig entstanden ist. Der Teig sollte dabei nicht zu warm werden.
- Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und dann 1-2 Stunden in den Kühlschrank in den Kühlschrank legen.
- Den Teig spätestens 15 Minuten vor dem Ausrollen aus dem Kühlschrank holen.

## Zutaten Mürbeteig (wenn mit Deckel, dann x2)

- 250g Mehl
- 125g Butter
- 2 Eigelbe
- 1 Prise Salz
- 2-3EL Wasser

## Zutaten Füllung

- 1 Zwiebel
  - 2-3 Karotten
  - 2-3 Stangen Sellerie
  - 1 EL Butter
  - ca.300g gegartes Hühnchenfleisch
  - 1l Hühnerbrühe
  - 2 EL Mehl
  - 1 Zweig Thymian, Salz, Pfeffer
- evt.
- 1 Eigelb
  - 1EL Wasser

## Zubereitung Füllung

- Backofen auf 180°C / Umluft 160°C vorheizen
  - Zwiebel und Karotten schälen. Zwiebel, Karotten und Sellerie in kleine Stücke schneiden.
  - Butter in einem Topf schmelzen, Gemüse dazu geben und so lange schmoren bis es anfängt weich zu werden.
  - Thymianblätter hinzufügen.
  - Das Mehl über das Gemüse streuen, Brühe angießen und gut umrühren dabei, sonst gibt es Klumpen.
  - Auf kleiner Hitze köcheln lassen bis die Sauce so eingedickt ist.
  - Hühnchenfleisch in kleine Stücke schneiden.
  - Topf vom Herd ziehen und das Hühnchenfleisch unterziehen.
- 
- Springform oder Pieform fetten.
  - Die Hälfte vom Teig dünn ausrollen und damit den Boden und den Rand der Form so auslegen dass am Rand noch Teig übersteht.
  - Füllung auf den Teig geben
  - Die andere Hälfte vom Teig dünn ausrollen und auf die Füllung legen.
  - Teig vom Rand und Deckel zusammen einmal umklappen fest drücken (mit Hilfe von einer Gabel hat man noch ein schönes Muster)
  - evt. Eigelb und Wasser verrühren und den Deckel damit einstreichen
  - Pie in den Ofen schieben und 35-45 backen bis der Teig schön knusprig ist.
  - Pie aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form lösen und genießen.