

Hähnchen-Schenkel-Pie

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	600 g Hähnchen-Schenkel	350 g gemischte Pilze
30 g Thymian	375 g Blätterteig, kalt	Rotweinessig
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine ofenfeste, beschichtete Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen, daneben eine kleinere, beschichtete Pfanne bei mittlerer Temperatur vorheizen. Die größere Pfanne mit 1 EL Olivenöl versehen.

Die geschälten Zwiebeln grob hacken und nach und nach in das heiße Öl geben.

2/3 des Hähnchenfleischs grob zerkleinern, den Rest sehr fein hacken und den Zwiebeln hinzufügen. Unter gelegentlichem Rühren diese Mischung 6 Minuten goldbraun anbraten. In der Zwischenzeit die Pilze in der anderen Pfanne 4 Minuten anbraten, dazu größere Exemplare in kleine Stücke schneiden. Anschließend unter das Fleisch mischen und die Hälfte der Thymianblätter dazugeben.

Die Pfanne vom Herd nehmen, mit 1 Prise Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen, und mit 1 EL Rotweinessig und 150ml Wasser unterrühren.

Nun zügig den Blätterteig ausrollen, sodass sein Durchmesser 2cm größer ist als die Pfanne. Den Teig auf die Füllung legen und mit einem Küchenlöffel rundherum nach unten schieben. Die Oberfläche kreuzweise nur ganz leicht einritzen und mit 1TL Olivenöl bestreichen.

Den restlichen Thymian in die Mitte des Pies stecken und diesen im Ofen auf der unteren Schiene 15 Minuten goldbraun backen.

Jamie Oliver am 05. Januar 2017