

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Henk van Niekerk empfiehlt:

### Cape Chicken Pie

& Paul René Cap Classique – Brut

#### Zutaten für 4 Portionen

##### ***Für das Huhn***

- 1 Hähnchen ca. 1,2 kg (küchenfertig)
- 3 Gewürznelken
- 2 TL Koriandersamen
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Zweige Thymian
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Karotte
- 2 Knoblauchzehen
- Salz

##### ***Für die Füllung***

- 35 g Butter
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 kleine Prise gemahlene Nelke
- ½ TL gemahlener Koriander
- 35 g Mehl
- ca. 500 ml Hühnerbrühe vom Garen
- 3 – 4 EL Schale einer eingelegten Salzzitrone, fein gehackt
- 150 g gekochter Schinken, gewürfelt
- 2 EL glatte Petersilie, gehackt
- 3 Eier, hart gekocht
- schwarzer Pfeffer
- Salz nach Bedarf
- 1 Rolle Blätterteig, ca. 275 g
- 1 Ei zum Bestreichen

##### ***Außerdem***

4 ofenfeste Förmchen mit je ca. 400 ml Inhalt, etwa 11 - 12 cm Durchmesser und 5 - 6 cm Höhe



## Winzer-Rezepte aus Übersee

### Zubereitung

Hähnchen, Gewürznelken, Koriandersamen, Lorbeer und Thymian in einen ausreichend großen Topf geben und mit Wasser knapp bedecken. Aufkochen, die Hitze reduzieren und 5 Minuten sanft köcheln lassen. Eventuell entstehenden Schaum abschöpfen.

Zwiebel, Karotte und Knoblauch dazugeben und alles bei geringer Hitze etwa 50 - 60 Minuten sanft garen, bis sich das Hähnchenfleisch leicht vom Knochen lösen lässt.

Hähnchen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Brühe durch ein feines Sieb gießen und etwa 500 ml für die Füllung abmessen. Haut und Knochen entfernen und das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Gemahlene Nelke und Koriander kurz mitdünsten. Mehl einrühren und bei niedriger Hitze etwa 2 Minuten anschwitzen.

Nach und nach die Brühe unter kräftigem Rühren zugießen. Einige Minuten köcheln lassen, bis eine cremige, nicht zu dicke Sauce entsteht. Falls sie zu fest wird, etwas zusätzliche Brühe einrühren.

Hähnchen, Schinken, Petersilie und zunächst 3 EL fein gehackte Salzzitronenschale unterheben. Abschmecken und nach Wunsch noch etwas Salzzitrone ergänzen. Mit Salz vorsichtig umgehen, da Schinken und Salzzitrone bereits Würze mitbringen. Die Füllung etwas abkühlen lassen.

Die Füllung auf die vier Förmchen verteilen. Dabei etwa 1 cm Platz bis zum Rand lassen. Die hartgekochten Eier in Scheiben schneiden und auf der Füllung verteilen.

Blätterteig passend zu den Förmchen ausschneiden und auflegen. Den Teig am Rand leicht andrücken und jeweils in der Mitte einen kleinen Schlitz einschneiden, damit der Dampf entweichen kann. Mit verquirltem Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen etwa 20 - 25 Minuten backen, bis der Blätterteig aufgegangen und kräftig goldbraun ist.

Dazu passt Paul René Cap Classique Brut. Seine reife Frucht und die feinen Brotnoten harmonieren mit der herzhaften Füllung und dem knusprigen Blätterteig. Säure und Perlage bringen Frische ins Gericht, während die Zitrusnoten eine schöne Verbindung zur Salzzitrone schaffen.

Tipp: Wenn Sie die Chicken Pie ohne vier Wochen Vorlauf zubereiten möchten, verwenden Sie einfach fertig eingelegte Salzzitronen. Ansonsten finden bei uns auch das Rezept für Salzzitronen.

**Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)**