Mürbeteig-Pie mit Pouletcurry und Spinat

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Aktivzeit: 45 min

Mittel



Zutaten

für 4 Personen

800 g Brust vom Schweizer Poulet
300 g kalte Butter
600 g Mehl
1 Ei
Salz
1 TL Currypulver
600 g Blattspinat
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 EL Bratbutter
40 g Baumnusskerne, grob zerdrückt
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben
30 g Rosinen
weiche Butter für die Form
1 EL Maismehl
1 Eigelb
2 Rahm

Nährwerte

1 Portion (ohne Chutney und Salat) enthält ca.:

1072 kcal
51 g Eiweiss
78 g Kohlenhydrate
60 g Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Zubereitung

1 Für den Teig: kalte Butter würfeln und mit Mehl, Ei und 0,5 TL Salz / 600 g Mehl zügig zu einem geschmeidigen Teig zusammenführen. Wenn der Teig zu krümelig ist, 1–2 EL / 600 g Mehl kaltes Wasser beifügen. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen.

2 Pouletbrust würfeln und mit Currypulver mischen. Spinat rüsten, Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.

3 Bratbutter in einer Pfanne erhitzen, Fleisch dazugeben und bei mittlerer Hitze 6–7 Minuten anbraten. In den letzten 2 Minuten Baumnüsse dazugeben. Fleischmischung aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Zwiebeln und Knoblauch ins Bratfett geben und 2–3 Minuten glasig dünsten. Spinat dazugeben und unter Wenden zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Rosinen dazugeben und bei milder Hitze nochmals 3–4 Minuten garen. Spinatmischung auskühlen lassen.

4 Eine Pie-Form (Ø ca. 28 cm) mit etwas weicher Butter einstreichen und bemehlen. Aus zwei Dritteln des Teiges einen 3–4 mm dicken Kreis von ca. 34 cm ausrollen und in die Form legen. Maismehl draufstreuen.

5 Spinat ohne Garflüssigkeit zum Fleisch geben, mischen und auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig 3–4 mm dick ausrollen, in lange, breite Streifen schneiden und über der Füllung flechten, Rand gut andrücken.

6 Eigelb mit Rahm verquirlen und Teigstreifen damit bestreichen. Pie im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober- und Unterhitze 40–45 Minuten goldgelb backen.

Dazu passt ein Birnenchutney oder ein grüner Salat.