

Geflügel Rezepte

Gedeckte Geflügeltorte

Anzahl: 2 Portionen - Gattung: Backen, Fleisch, Geflügel, Hauptspeise

300 g	Hähnchenfleisch	1	geh. TL Paprikapulver, mild
1	Bund Blattpetersilie	1	Paket Blätterteig
1	Zwiebel, fein geschnitten	1	Eigelb
1/4 Liter	Milch	2 Essl.	Sahne
1	Ei		Salz, Pfeffer
1	Essl. scharfer Senf		Muskat
1	geh. TL Ingwerpulver		Butter
1	Essl. Bio-Gemüsebrühe-Extrakt		

Das Fleisch zusammen mit der Petersilie samt Stiel durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen (oder mit einem Messer ganz fein hacken).

Die Zwiebel in Butter anschwitzen und zusammen mit Milch, Ei, Senf, Ingwerpulver, Gemüsebrühe-Extrakt und Paprika unter das Hackfleisch mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen und mindestens 10 Minuten gut durchkneten, damit sich alle Zutaten gut verbinden.

Den Blätterteig ausrollen, einen runden Deckel so groß wie die Form ausschneiden. Mit dem übrigen Teig eine gefettete Springform auslegen. Die Brätmasse darauf geben und mit dem Teigdeckel abdecken. Aus der Teigdeckelmitte ein 2 cm großes Loch ausschneiden, damit entstehender Dampf abziehen kann. Eigelb mit Sahne verquirlen und die Teigoberfläche damit einstreichen. Die Geflügeltorte im auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.

Nach dem Backen den Kuchen kurz stocken lassen, aus der Form nehmen und servieren. Dazu einen Salat servieren.