

Traditionelle Hühnerpastete (Kyas Lieblingessen)



ZUTATEN: 1 ganzes Hühnchen, Blätterteig für den Boden und den Deckel, eine Springform mit 22 cm Durchmesser, 5 Karotten 300g frische grüne Erbsen, 2 kleine Kartoffeln



FÜR DIE HELLE SAUCE: 700 ml Kondensmilch, 700 ml Hühnerbrühe, 6 TL Mehl, 6 TL Butter, 1 TL Salz



Kochen Sie das Hühnchen, fangen Sie die Brühe auf. Lösen Sie das Fleisch von den Knochen, schneiden Sie es in Würfel. Für die helle Sauce schmelzen Sie die Butter im Topf, geben Sie das Mehl und das Salz hinzu, verrühren Sie bei niedriger Hitze alles zu einer geschmeidigen Masse, erhöhen Sie die Temperatur auf Medium und geben langsam die warme Brühe und die Kondensmilch dazu, bis die Soße, ohne zu klumpen, eindickt.



Kochen Sie die Karotten und würfeln Sie sie. Kochen Sie die frischen grünen Erbsen. Kochen Sie die Kartoffeln weich und würfeln Sie sie. Geben Sie das in Würfel geschnittene Hühnchenfleisch und das Gemüse in die Sauce. Legen Sie die Springform mit Blätterteig aus und gießen Sie die Füllung darüber. Legen Sie den Blätterteig in Streifen als Gitternetz obendrauf. Backen Sie die Pastete ca. eine Stunde lang, bis der Blätterteig goldbraun ist.

