

Rezept

Hähnchen-Curry-Pie

Ein Rezept von Hähnchen-Curry-Pie, am 28.06.2026

Zutaten

50 ml Milch	120 g Butterschmalz
400 g Mehl	Salz
1 Ei	Butter für die Form
Mehl zum Arbeiten	1 Ei zum Bestreichen
500 g Hähnchenbrustfilet	120 g TK-Erbsen
150 g Staudensellerie	150 g Möhren
1 rote Paprikaschote	2 große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Stück Ingwer (ca. 5 cm)
2 EL Butterschmalz	Salz
Pfeffer	1 1/2 EL indische Currypaste (ersatzweise Currypulver)
150 g Naturjoghurt	150 ml Hühnerbrühe
1 Bund Koriandergrün	75 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Spring- oder Tarteform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Milch, 100 ml Wasser und Butterschmalz langsam erhitzen, bis das Schmalz flüssig ist. Mehl und 1/2 TL Salz mischen und 1 Ei unterrühren. Die Schmalzmischung einmal aufkochen, über das Mehl gießen und sofort unterrühren, dann rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung das Fleisch waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Erbsen antauen lassen. Sellerie putzen und waschen, Möhren schälen, beides längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Paprika putzen, waschen und grob würfeln. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und getrennt fein würfeln. Die Hälfte des Schmalzes in einer Pfanne zerlassen, das Fleisch darin rundum hell anbraten, salzen und pfeffern. 1 TL Currypaste unterrühren und alles unter Rühren kurz weiterbraten, dann aus der Pfanne nehmen.
3. Übriges Schmalz in die Pfanne geben und die Zwiebeln darin goldgelb braten. Knoblauch, Ingwer und Gemüse dazugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Übrige Currypaste dazugeben und unter Rühren ca. 1 Min. weiterbraten. Die Hälfte des Joghurts und die Brühe unterrühren, salzen, pfeffern und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 8–10 Min. garen, dabei etwa nach der Hälfte der Zeit den Deckel abnehmen. Koriander waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Sahne, übrigen Joghurt, Koriander und Fleisch unter das Gemüse mischen, die Pfanne vom Herd nehmen.

4. Den Backofen auf 220° vorheizen, die Form einfetten. Zwei Drittel des Teiges auf wenig Mehl ausrollen und in die Form legen, dabei ca. 1 1/2 cm Teig über den Rand hängen lassen. Füllung in der Form verteilen. Übrigen Teig in Formgröße ausrollen und als Deckel auflegen, überhängenden Teig über den Deckel schlagen und festdrücken. In der Mitte ein ca. 3 cm großes Loch ausschneiden. Übriges Ei verquirlen und den Pie damit bestreichen. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, dann die Hitze auf 180° reduzieren und den Pie in 20–25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und vor dem Anschneiden noch kurz ruhen lassen.