

## Rezept

# Herbst-Pie

Ein Rezept von Herbst-Pie, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Weizenmehl + Mehl für die Arbeitsfläche	Salz
<b>1 TL</b> Zitronenpfeffer	<b>150 g</b> kalte Butter in Würfeln + Butter für die Form
4-5 EL Cidre oder Apfelwein	<b>100 g</b> getrocknete Pflaumen ohne Stein
<b>4 EL</b> Cidre- oder Apfelessig	<b>400 g</b> Hähnchenbrustfilets
<b>3</b> Zwiebeln	<b>100 g</b> Knollensellerie
<b>4</b> Knoblauchzehen	<b>2</b> Äpfel
<b>50 g</b> Walnusskerne	<b>200 g</b> geräucherter Schinken
<b>5 EL</b> Olivenöl	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange
<b>200 ml</b> Cidre oder Apfelwein	frisch geriebene Muskatnuss
Kräutersalz	<b>1</b> Eigelb zum Bestreichen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 runde Backform (Ø 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. Mehl, 1 Prise Salz, Zitronenpfeffer und Butterwürfel in einer Schüssel verkneten. Den Cidre nach und nach unterkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 Min. kalt stellen.
2. Pflaumen klein würfeln und bis zur Verwendung im Essig einweichen. Hähnchenfilets kalt abspülen, trocken tupfen und ca. 3 cm groß würfeln. Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch schälen und jeweils getrennt klein würfeln. Die Äpfel schälen und ohne Kerngehäuse in dünne Spalten schneiden. Walnüsse grob hacken. Schinken in feine Streifen schneiden.
3. Hähnchenfleisch im Öl goldbraun anbraten. Herausnehmen, beiseitestellen. Zwiebeln im Bratöl glasig braten. Sellerie, Äpfel und Schinken dazugeben, 4 Min. mitbraten. Pflaumen, Essig, Knoblauch, Walnüsse und Orangenschale dazugeben und kurz mitgaren. Mit Cidre ablöschen und 10 Min. leise kochen lassen, immer wieder umrühren. Mit 1 Prise Muskat und Kräutersalz würzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Hähnchenwürfel wieder dazugeben.
4. Ofen auf 180° vorheizen. Die Form fetten. Ein Drittel des Teigs abtrennen. Die Teigstücke jeweils zu einer Kugel formen. Die größere auf wenig Mehl auf ca. 32 cm Ø ausrollen. Die Form so damit auslegen, dass die Ränder überlappen. Die Füllung hineingeben. Teigrand nach innen schlagen.
5. Die kleinere Teigkugel auf wenig Mehl auf ca. 27 cm Ø ausrollen und in die Form legen. Übrigen Teig am Rand abschneiden. Daraus Verzierungen ausstechen. Den Teigdeckel mit Eigelb bestreichen und mit den Verzierungen belegen. In die Mitte ein Loch schneiden und einen "Kamin" aus Alufolie hineinstecken, so kann der Dampf entweichen. Die Pie im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 50 Min. goldbraun backen. Warm servieren.