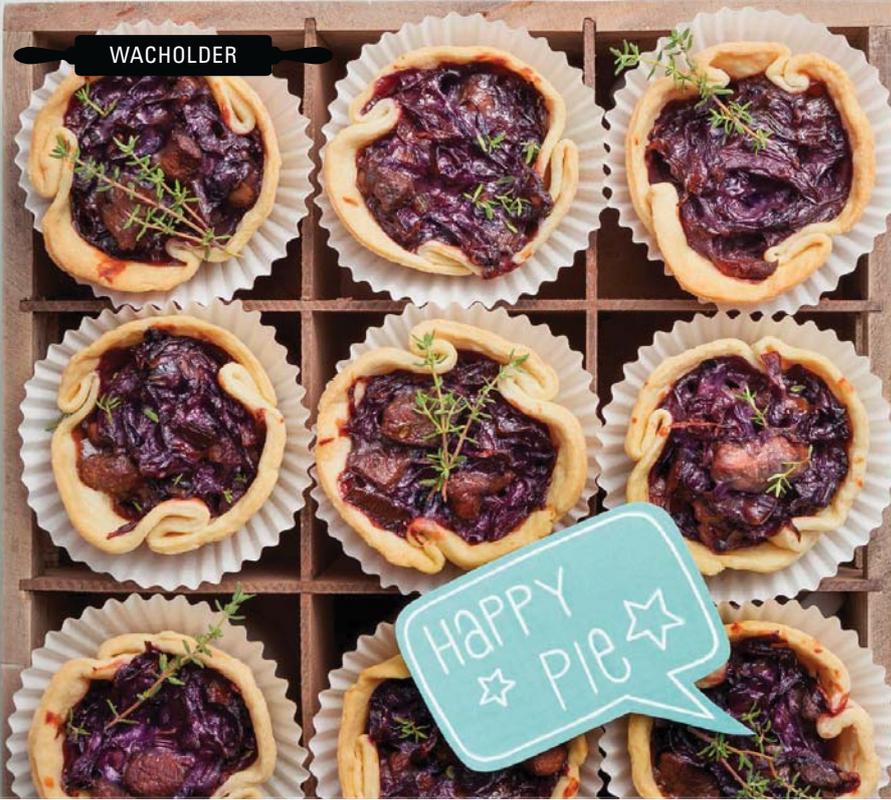


WACHOLDER



MEAT-PIE MIT WACHOLDERBEEREN

ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH
60 Minuten

Teig für etwa 12 Stück:

350 g Weizenmehl

150 g kalte Butter

½ TL Salz

100 ml kaltes Wasser

Füllung:

600 g Rotkohl

150 g Porree (Lauch)

3 Wacholderbeeren

500 g Entenbrustfilet
(wahlweise Wildschwein)

15 g Ingwer

2 EL Speiseöl (z. B. Rapsöl)

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

250 ml Cidre (franz. Apfelwein)

etwa 1 gehäuften TL gekörnte
Hühnerbrühe

1 EL Sojasoße

etwas Honig

etwa 1 EL Apfelessig

6 g geriebene Zitronenschale

150 g Crème fraîche

etwa 1 EL Speisestärke

Außerdem:

150 g Crème fraîche

Thymian

- 1 Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit den Händen schnell zu einem Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen.
- 2 Rotkohl in Streifen und Porree in Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Von der Entenbrust die Haut abziehen und beiseitelegen. Fleisch in kleine Würfel schneiden.
- 3 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kurz rundherum anbraten. Salzen, pfeffern und auf einen Teller geben. Übriges Öl in der gleichen Pfanne erhitzen und die Rotkohlstreifen und Porreeringe darin anbraten. Ingwer hinzufügen und auch kurz mitbraten. Mit Cidre ablöschen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten dünsten.
- 4 Gekörnte Brühe hinzufügen und mit Sojasoße, Honig, Essig, Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Entenbrustwürfel hinzufügen. Zerdrückte, feingehackte Wacholderbeeren mit Crème fraîche und Speisestärke gut verrühren. Mit dem Gemüse vermengen und etwas abkühlen lassen.
- 5 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einem Kreis (Ø etwa 13 cm) flach drücken und in die Muffinmulden legen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen.
- 6 Form in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben. Nach ca. 35 Minuten sind die Pies fertig gebacken.
- 7 Haut der Entenbrust in Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne kross anbraten. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 8 Heiße Küchlein mit Crème fraîche, krosser Haut und Thymian servieren.