

Mini Indian Spiced Chicken Pot Pie

für 2 Mini-Cocottes à 250 ml

Die Füllung wird vor dem Backen im Topf geschmort. Dadurch entwickeln sich tiefe, runde Gewürzaromen und das Fleisch bleibt beim Backen maximal saftig.

Buttermürbeteig – Zutaten

- 180 g Weizenmehl (Type 405 oder 480)
- 110 g kalte Butter, gewürfelt
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- $\frac{1}{2}$ TL Zucker
- 45–55 ml eiskaltes Wasser

Buttermürbeteig – Zubereitung

- 1 Mehl, Salz und Zucker mischen.
- 2 Butter zügig einarbeiten, bis grobe Streusel entstehen.
- 3 Eiskaltes Wasser unterarbeiten, nur bis sich der Teig gerade verbindet.
- 4 Zu einer flachen Scheibe formen und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Geschmorte Hähnchenfüllung – Zutaten

- 350–400 g Hähnchenfleisch (ausgelöste Keulen), grob gewürfelt
- 2 EL Ghee oder neutrales Öl
- 1 große Zwiebel, sehr fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 20 g frischer Ingwer, fein gerieben
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Hühnerfond
- 80 ml Sahne
- 1 TL Honig oder Jaggery
- $\frac{1}{2}$ TL Kasuri Methi
- Limettensaft nach Geschmack
- Salz

Ganze Gewürze

- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 1 TL Koriandersamen
- 4 grüne Kardamomkapseln
- 1 kleine Zimtstange
- 2 Nelken

- 1 Lorbeerblatt

Gemahlene Gewürze

- 2 TL Garam Masala
- 1 TL Kashmiri Chili
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- ½ TL Fenchelpulver
- ½ TL schwarzer Pfeffer

Umgang mit den ganzen Gewürzen

- Option 1 (empfohlen): Ganze Gewürze trocken anrösten, in einen Gewürzbeutel geben und mitschmoren. Vor dem Abfüllen entfernen.
- Option 2 (klassisch): Ganze Gewürze direkt mitschmoren und vor dem Abfüllen sorgfältig herausfischen.

Zubereitung der Füllung

- 1 Ghee erhitzen und ganze Gewürze kurz anrösten.
- 2 Zwiebeln 10–12 Minuten langsam goldbraun schmoren.
- 3 Knoblauch und Ingwer einröhren und kurz mitrösten.
- 4 Tomatenmark kräftig anrösten.
- 5 Gemahlene Gewürze unterrühren.
- 6 Hähnchenfleisch zugeben und rundum anziehen lassen.
- 7 Fond angießen und 20–25 Minuten sanft schmoren.
- 8 Sahne, Honig, Kasuri Methi und Limettensaft unterrühren.
- 9 Sauce dick-cremig einkochen.
- 10 Ganze Gewürze entfernen und Füllung abkühlen lassen.

Zusammenbauen & Backen

- 1 Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Teig ausrollen, Böden und Deckel zuschneiden.
- 3 Cocottes fetten, Teigböden einlegen und Füllung einfüllen.
- 4 Teigdeckel auflegen, Ränder andrücken und einschneiden.
- 5 35–40 Minuten goldbraun backen und 5 Minuten ruhen lassen.

Servieren

- Mit Joghurt oder Crème fraîche
- Ein paar Tropfen Limettensaft
- Optional frischer Koriander