

Poulet-Kuchen

Für Tortenform oder Kuchenblech von Ø 28 cm

Vorbereitung: ca. 30 Min.

Marinieren: ca. 30 Min.

Backen: ca. 40 Min.



Marinade

½ TL Dijon Senf
2 EL Weisswein
1 Knoblauchzehe, gepresst
¼ TL Paprika
½ EL Rosmarin, fein gehackt
etwas Pfeffer

Vermischen.

500 g Pouletbrust, in Streifen von 5 mm
Dicke geschnitten oder Pouletgeschnetzeltes

Daruntermischen, 30 Min. zugedeckt im
Kühlschrank marinieren.
Vor dem Anbraten, die Marinade abstreifen.

Bratbutter
½ TL Salz

Fleisch in der heissen Butter portionsweise
anbraten. Zur Seite stellen, salzen, etwas abkühlen
lassen, evtl. den Saft abgiessen.

Füllung

1 ½ dl Milch
2 Eier, verknüpft
250 g Greyerzer, gerieben
300 g Rüebl, grob geraffelt
3 EL Petersilie, gehackt
3 EL Schnittlauch, geschnitten
½ TL Salz, Pfeffer

In einer Schüssel vermischen.

2 runde ausgewallte Kuchenteige
1 Ei, verknüpft



Fertig stellen des Kuchens:

Die Kuchenform mit Backpapier belegen, einen
Kuchenteig darauflegen. Teig einstechen. Die Hälfte
der Füllung darauf verteilen, dann die
Pouletstreifen, anschliessend die andere Hälfte der
Füllung.

Den Rand des Teiges mit Ei bestreichen. Die andere
Teigplatte auf die Füllung legen, das Papier
abziehen. Die Teigländer zum Verschliessen
zusammendrücken. Die Teigländer mit 2 Fingern zu
Wellen formen. Den Teigdeckel grosszügig mit einer
Gabel einstechen, dann mit dem Ei bestreichen.

Backen:

Bei 220°C in der unteren Hälfte des vorgeheizten
Backofen ca. 40 Min. (Heissluft: 200°C).

Vorbereitung:

2–3 Std. vorher Füllung zubereiten, Fleisch anbraten, abkühlen lassen. Getrennt im Kühlschrank lagern.
Den Kuchen 20–30 Min. bei 220°C vorbacken. In der Form auskühlen lassen, bei Bedarf einfrieren.
Den Kuchen 20–30 Min. bei 200°C fertig backen.