

Blätterteigtaschen mit Hähnchenfüllung



Zutaten für 28-36 Stück:

2x 275 g Blätterteig (aus dem Kühlregal)

2 Eigelbe

Hähnchenfüllung:

250 g Hähnchenbrust

3 EL Olivenöl

40 g Butter

60 g Mehl

300 ml Milch

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

Oregano

Cayennepfeffer (optional)

Besondere Hilfsmittel:

Blitzhacker

1. Backofen auf 200° vorheizen.

2. Blätterteigplatten auf einer Arbeitsfläche auslegen. Beispiel für Teilung: Dreiecke mit 10 cm Schenkel und 12 cm Höhe. Jeweils 1-2 TL der erkalteten Hähnchenfüllung auf einen Abschnitt setzen und aufrollen. Die Eigelbe mit 1 EL Mineralwasser verquirlen und die Teile damit bestreichen.

3. Die Blätterteigtaschen locker verteilt auf Backpapier setzen und auf einem Blech oder Rost auf der mittleren Schiene in 12-15 Minuten goldgelb backen.

Hähnchenfüllung:

1. Hähnchenbrustfilet quer

in sehr dünne Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne in einem EL Olivenöl braten. Dann in kleine Stückchen schneiden und diese in einem Blitzhacker mit etwas von der Milch weiter zerkleinern.

2. Olivenöl und Butter in einer Sauteuse erhitzen. Das Mehl nach und nach einrühren. Den Rest der Milch zugeben, erhitzen und das Fleisch zugeben. Die Masse durchrühren und dicklich einköcheln. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Oregano würzen. Optional auch noch mit Cayennepfeffer. 20 Minuten abkühlen lassen, dann für 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Hinweise:

Am besten warm servieren.

Für die Planung von Abendeinladungen: Die Hähnchenfüllung kann man schon mittags zubereiten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 3 h, Partygerichte, warme Häppchen, Fleisch, Huhn, international

Rezept und Foto: Walter Stand 21.01.2023