

Königin Pastetchen „Suppenhuhn“

Hierzu verwende ich das Suppenhuhn-Fleisch, das als Nebenprodukt bei der Zubereitung meiner selbstgemachten Hühnerbrühe entsteht.

- Dürrfleisch fein würfeln, in Butter + Olivenöl andünsten
- Rosé Champignons mitbraten *
- Suppenhuhn-Fleisch schnetzeln und zugeben. (Herstellung siehe Rezept „Hühnerbrühe“)
- Salz, Pfeffer

Béchamel-Soße:

40 g Mehl in 40 g Butter anschwitzen, $\frac{1}{4}$ l Hühnerbrühe und $\frac{1}{4}$ l Milch langsam mit Schneebesen einrühren und 10 Min. köcheln lassen, salzen, pfeffern.

- Béchamel-Soße zugeben, abschmecken, Zitronensaft zugeben.
- Insgesamt 15 Minuten köcheln lassen.
- In fertige, im Backofen vorgewärmte Blätterteig-Formen füllen.
- Mit Schnittlauch bestreuen.

* Luxusversion: Kalbsgeschnetzeltes mitbraten.

Guten Appetit !