

Zubereitung

POULET CASIMIR IM FILOTEIG

Ergibt 6Stück

ZUM VORBEREITEN

Zubereitungszeit: 70 min



Zutaten

POULET CASIMIR IM FILOTEIG

1 EL Öl, zum Anbraten
400 gr Pouletgeschnetzeltes
1 gehäufte TL Curry Madras
Salz und Pfeffer aus der Mühle
etwas Knoblauchpulver und Paprika edelsüß
1 dl Weisswein
2 dl Bratensauce
3 dl Vollrahm
450 gr Filo Teigblätter für Burek und Baklava
120 gr Butter, geschmolzen

Zum Fertigstellen

1 Banane, fein gewürfelt
1 Kiwi, fein gewürfelt
etwas Zitronensaft
1 EL Mandelblättchen, leicht geröstet

Werkzeug

6 Btiocheförmchen oder ähnliches

1. Das Pouletgeschnetzeltes abtupfen. Das Öl erhitzen und das Fleisch rundherum kurz anbraten. Curry und die restlichen Gewürze zugeben und umrühren. Den Weisswein zugeben und bei grosser Hitze einkochen
2. Jetzt die Bratensauce und den Rahm zufügen und gut verrühren. So viel Maizena Express beigen und gut verquirlen, bis eine dicklich Sauce entsteht. Sofort vom Herd nehmen.
3. Nun die Filo Teigblätter ausbreiten und jedes mit der flüssigen Butter bestreichen. Mittig zusammenfalten, wieder bestreichen und gleich nochmals falten.
4. Je ein gefaltetes Teigblatt in die Form legen, so dass die Spitzen rausschauen. Nun die Casimirmasse in die Förmchen verteilen.
5. Die Tegblätter oben mit beiden Händen verschliessen und etwas zusammen drücken. Nochmals mit etwas Butter bepinseln.
6. Im Ofen bei 220 Grad / zweitunterste Rille / 20 min backen.
7. Nach dem Backen aus der Form kippen und auf eine Platte geben. Die Früchtewürfelchen mit dem Zitronensaft vermischen und mit den Mandeln über die Casimir-„Törtchen“ geben.

Tipp: Ein geniales Rezept... kann heiss, lauwarm genossen werden. Ob zu Hause mit Salat serviert oder zum Picknick mitgenommen. Hält sich bis zu 3 Tage frisch. (im Kühlschrank lagern)

Gutrs Gelingen und liebe Grüsse, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



DRAUSSEN GENIESSEN...

Rezept von Belinda K.