

## Hähnchenragout unter der Haube

**Zutaten für 8 Personen:** 1 kg Hähnchenkeulen, 2 EL Butterschmalz, 4 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 50 g Mehl, 150 ml Weißwein, 600 ml Geflügelfond, 2 Zweige Thymian, 100 g Soft-Aprikosen, Salz u. Pfeffer aus der Mühle, ½ Bund glatte Petersilie, 1 Lage frischer Blätterteig, 1 Eigelb, 20 ml Sahne, 8 feuerfeste Formen (7 cm Ø)

Hähnchenkeulen enthäuten, vom Knochen lösen und in Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Soft-Aprikosen halbieren. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Butterschmalz erhitzen, Fleischwürfel, Schalotten und Knoblauch ohne Farbe anbraten. Mit Mehl bestäuben und unterrühren.

Mit Weißwein ablöschen, Geflügelfond dazugießen. Thymianzweige dazugeben, die Hitze reduzieren. Zugedeckt 45-60 Min. bei milder Hitze schmoren. Thymian entfernen, Soft-Aprikosen hinzugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie

untermischen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Aus dem Blätterteig 8 Kreise ausstechen (8 cm Ø). Mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Das Ragout in die feuerfesten Formen füllen, mit Blätterteig bedecken und mit Eigelb-Sahne gleichmäßig bestreichen. Etwa 20-25 Min. goldgelb backen und sofort servieren.



Rezept/Foto: [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)