

## WOLFGANG PUCK'S CHICKEN POT PIE



Kategorie: Hauptgerichte  
Fisch & Fleisch

Zusatzinformation  
Traditionell

Kreiert: am 11.06.2017  
Qualifiziert von: Supercook  
AUS  
Vorgeschlagen von: Loulou22  
Gesamtzubereitungszeit:  
60:26 Minuten

### ZUTATENLISTE FÜR 6 PORTIONEN

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>900 Gramm</b>              | chicken thighs, sliced thickly                       |
| <b>4</b>                      | shortcut bacon rashers, diced                        |
| <b>2 Zehe/ Zehen</b>          | Knoblauch  |
| <b>60 Gramm</b>               | Butter, Zimmertemperatur                             |
| <b>4 Esslöffel (AUS 20ml)</b> | einfaches Mehl                                       |
| <b>2 Esslöffel (AUS 20ml)</b> | vegetable/chicken stock concentrate                  |
| <b>500 Gramm</b>              | Wasser   |
| <b>.5 Teelöffel</b>           | All purpose spice                                    |
| <b>.5 Teelöffel</b>           | smoked paprika                                       |
| <b>2 Esslöffel (AUS 20ml)</b> | Sahne  |
| <b>.5 Tasse (AUS 250 ml)</b>  | frozen peas  |
| <b>250 Gramm</b>              | red-skinned potatoes, peeled and cut 1/2 inch pieces |
| <b>250 Gramm</b>              | carrots, peeled and cut 1/2 inch pieces              |
| <b>1</b>                      | leek, finely sliced white part                       |
| <b>2</b>                      | sheets puff pastry                                   |
| <b>1</b>                      | Ei   |

### SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).

## WERKZEUGE

