
Pistazien-Hähnchen-Taschen mit Mango-Chutney

reicht für 8 Taschen und zwei kleine Gläser
Chutney

für die Taschen:

1 Rolle frischer Blätterteig
300g Hähnchenbrust oder ersatzweise
Sojaschnitzel
Salz, Pfeffer
Öl nach Bedarf zum Anbraten und für die
Paste (z.B. Rapsöl)
50g Pistazien

für das Chutney:

500g Mangofruchtfleisch (ca. 3 Stück)
2 kleine Zwiebeln
1 Chilischote
150g Zucker
etwas Salz
80ml Essig (oder besser Weißweinessig)
1 großer Stängel Zitronengras



Für das Chutney das Fruchtfleisch der Mangos klein würfeln, die Zwiebeln und die Chilischote sehr klein hacken, zusammen mit Zucker, Salz und Essig aufkochen und dann auf kleiner Stufe 30 Minuten sachte köcheln lassen.

Nun das Zitronengras hinzufügen. Dafür den Stiel waschen, der Länge nach halbieren und mit dem Messer etwas zerdrücken. Zu dem restlichen Chutney hinzufügen und weitere 30 Minuten köcheln lassen.

Das Zitronengras wieder raus fischen, das Chutney in Gläser abfüllen und 10 Minuten kopfüber auskühlen lassen. So sollte es dunkel gelagert mindestens ein halbes Jahr halten.

Für die Taschen das Fleisch in Schnitzel schneiden und in Öl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und braten, bis das Fleisch schön gebräunt ist. Nun gehts an die Pistazienpaste. Dafür die Pistazien mit etwas Salz, Pfeffer und Öl (bei mir haben ca. 2 El gereicht) nach Bedarf im Multizerkleinerer zu einer Paste verarbeiten.

Den Backofen auf 225°C Ober-Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig ausrollen und in 8 Rechtecke schneiden. Auf jedem Stück Teig einen Teelöffel Paste mittig etwas verstreichen und einige Stücke Fleisch darauf geben, die Taschen an den Rändern verschließen und mit der Naht nach unten drehen. Im Ofen in ungefähr 10-15 Minuten goldbraun backen.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

Die Taschen zusammen mit einem Gläschen Chutney servieren und lostunken.

Als leckere Veggie-Variante kann ich mir die Taschen auch mit Sojaschnetzen vorstellen. Oder noch Gemüse dazu? Oder ein bisschen extra Pep mit Knobi und Kräutern?