Hühnerfrikassee mit grünem Spargel und Kapern

Das leckere Hühnerfrikassee mit grünem Spargel und Kapern ist ein wunderbares Rezept für die Spargelzeit - ein Gericht, das der ganzen Familie schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

1 Stk.	Huhn (gekocht)
400 ml	Geflügelfond
400 ml	Schlagobers
10 ml	Weißwein
8 Stangen	Spargel
1 Glas	Kapern
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Prise	Zitronenabrieb
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Hühnerfrikassee mit grünem Spargel und Kapern** zuerst das gekochte Suppenhuhn vorsichtig vom Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden oder zupfen. Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, bei Bedarf etwas einkürzen, anschließend in etwa 3 Zentimeter lange Stücke schneiden.

2. Den Geflügelfond in einen Topf geben, Schlagobers, Kapern und Weißwein zufügen, einmal aufkochen lassen. Deckel aufsetzen, bei geringer Hitze 15 Minuten einköcheln lassen. Dann die vorbereiteten Spargelstücke in den Topf geben und 3 Minuten lang bissfest garen.

3. Herd ausschalten, aber Topf noch auf der Platte lassen. Die Fleischstücke zufügen, das

Frikassee nach Geschmack mit Zitronenschale, Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Cayennepfeffer würzen und noch kurz ziehen lassen, damit alles gleichmäßig heiß ist. In vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und schnell servieren.

Tipp

Zum Hühnerfrikassee mit grünem Spargel und Kapern schmecken Reis oder Nudeln.