

Hühnerfrikassee mit Kapern

Mit dem Rezept für Hühnerfrikassee mit Kapern lässt sich der Klassiker super lecker und ganz einfach zubereiten. Gelingt bestimmt – gleich ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 kg	Hühnerbrustfilets
1 l	Hühnerbrühe (kräftige)
2 EL	Mehl
1 EL	Butter
2 EL	Schlagobers
1 Dose	Spargel (oder auch frischer)
1 Dose	Champignons (oder auch frische)
1 EL	Kapern
1 Stk.	Eidotter
	Salz
	Zucker
	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für das Hühnerfrikassee mit Kapern zuerst das Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Dann einen Topf erhitzen, das Fleisch zugeben, kurz anbraten und anschließend gleich mit Brühe aufgießen.
3. Das Fleisch für etwa eine halbe Stunde weich kochen lassen, herausnehmen und beiseitelegen.

4. Als nächstes Mehl und Butter in eine Pfanne geben, erhitzen und dabei ständig rühren. Nun mit so viel Brühe aufgießen, dass eine sämige Sauce entsteht. Ei trennen und die Eigelb zusammen mit dem Schlagobers unter die Sauce rühren. Wenn die Sauce zu fest ist, etwas Brühe nachgießen.
5. Zuletzt das Fleisch in die Sauce geben, Kapern und Champignons unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken und gleich servieren.

Tipp

Das Hühnerfrikassee mit Kapern lässt sich auch ganz einfach mit anderen Fleischsorten, wie Lamm- oder Schweinefleisch zubereiten. Einfach immer so lange in der Brühe kochen, bis das jeweilige Fleisch weich ist. Auch verschiedene Gemüsearten lassen sich bestens mit dem Gericht kombinieren.