Hühnerfrikassee mit Reis

Der milde Klassiker mit heller Sauce: Rezept für Hühnerfrikassee mit Reis und viel Gemüse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: labormikro

Zutaten

350 g	Hühner
130 g	Spargel
80 g	Reis
100 g	Champignons
100 g	Erbsen
20 g	Margarine
20 g	Mehl
120 ml	Milch
250 ml	Hühnerbrühe
1 Stk.	Karotte
1 EL	Öl (zum Anbraten)
1 Schuss	Worcestershiresauce
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für das **Hühnerfrikassee mit Reis** zuerst das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Karotte schälen und klein würfeln. Die Erbsen und Spargelabschnitte waschen und abtropfen lassen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Karottenwürfel darin anbraten. Champignons zufügen und kurz mitrösten.

2. Die Margarine in einen Topf geben und bei hoher Temperatur schmelzen lassen. Das Mehl mit dem Schneebesen schnell einrühren und die Temperatur stark reduzieren. Dabei stetig weiterrühren. Zum Ablöschen die Milch eingießen. Immer weiter rühren, bis die Sauce dickflüssig und sämig wird. Etwas Hühnerbrühe eingießen.

3. Nun das Fleisch zufügen und wieder ein wenig Brühe nachgießen. Karotten, Champignons, Spargelabschnitte und Erbsen zufügen und die restliche Brühe eingießen. Köcheln lassen, bis Fleisch und Gemüse gar sind. Zum Schluss mit Worcestershiresauce, Pfeffer und Salz abschmecken.

4. In der Zwischenzeit den Reis in der doppelten Menge Salzwasser nach Packungsanleitung garen und zusammen mit dem Hühnerfrikassee servieren.

Tipp

Man kann das Hühnerfrikassee mit Reis oder Kartoffeln servieren. Für eine schöne Farbe mit frischen Kräutern garnieren.