Hühnerfrikassee

Mit dem Rezept für ein Hühnerfrikassee gelingt das leckere Gericht ganz bestimmt. Gleich ausprobieren und genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h

Zutaten

Für das Frikassee

1 Stk.	Suppenhuhn
1 Bund	Suppengemüse
2 l	Salzwasser
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Stk.	Gewürznelke

Für die Sauce

60 g	Butter
60 g	Mehl
1 l	Hühnerbrühe
200 g	Spargel
150 g	Champignons (alternativ eine Dose Champignons)
2 Stk.	Eidotter
4 EL	Milch (kalt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Schuss	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für das **Hühnerfrikassee** zunächst einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Dann das Suppenhuhn waschen, in den Topf geben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

2. In der Zwischenzeit das Suppengemüse und die Karotten waschen. Die Zwiebel schälen und mit der Gewürznelke spicken. Alles zu dem Huhn geben und für etwa zwei bis zweieinhalb Stunden kochen lassen. Wenn sich an der Oberfläche Schaum bildet, diesen abschöpfen und entsorgen.

3. Währenddessen einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, dazwischen den Spargel schälen und dann in den Topf geben. Den Spargel für etwa zwanzig Minuten weich kochen, herausnehmen und in kleine Stücke schneiden.

4. Nun das Huhn aus der Suppe nehmen, die restliche Suppe durch ein Sieb gießen und einen Liter davon abmessen.

5. Das Huhn etwas abkühlen lassen und das Fleisch von den Knochen lösen. Die Haut dabei entfernen und entsorgen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und wieder in die Suppe übertragen.

6. Danach Butter in einen Topf geben, erhitzen und schmelzen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und Mehl einrühren. Dabei kräftig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden.

7. Den Topf wieder auf den Herd stellen und weiterrühren, bis die Mehlschwitze ganz leicht bräunlich wird. Nun die abgemessene Hühnerbrühe zugeben und mit einem Schneebesen kräftig rühren. Alles zum Kochen bringen und für etwa zehn Minuten köcheln lassen.

8. In der Zwischenzeit die mitgekochten Karotten in Scheiben oder Würfel schneiden.

9. Einen weiteren Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Erbsen für etwa fünf Minuten weich köcheln lassen, herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken.

10. Erbsen, Spargelstücke, Champignons, Karotten und das Hühnerfleisch in die Sauce geben und kurz miterwärmen.

11. Das Hühnerfrikassee mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken und warmhalten.

12. Dann Ei trennen und die Eigelb in eine kleine Schüssel geben und zusammen mit der kalten Milch verquirlen. Beides in das Hühnerfrikassee einrühren, zwei Minuten ziehen lassen und gleich servieren.

Tipp

Das Hühnerfrikassee schmeckt zusammen mit weißem Reis am besten. Dazu passt ein trockener, gut gekühlter Weißwein.