Hühnerfrikassee 566

Typ: Fleisch **Quelle:** Basis: Brigitte-Rezept *****

Bemerkungen: Sep 11: Huhn viel zu lange in Dampfkochtopf gegart (45 min). 15 min sollten genügen.

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Suppengrün
1 Huhn oder Hähnchen
Lorbeerblätter
Thymian

1 kleine Zwiebel
3 - 4 Karotten
3 - 4 Stängel Sellerie
ca. 300 g Champignons
3 - 4 Frühlingszwiebeln
Mehl
Creme Fraiche oder Sahne
Weißwein oder Zitronensaft

Rezept:

Eine Zwiebel und ein Suppengrün in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit Hähnchen oder Huhn, 2 Lorbeerblättern und 1 TL Thymian mit Wasser bedecken und gar kochen (ca. 60 min, Dampfkochtopf 15 min). Huhn in Brühe kalt werden lassen.
Huhn herausnehmen, Haut entfernen und entbeinen. Fleisch in Würfel schneiden. Knochen und Haut wieder in Brühe geben. Die Brühe noch einmal 30 min kochen und dann heiß durch ein Sieb geben. Kalt werden lassen, eventuell über Nacht im Kühlschrank und fest gewordenes Fett entfernen. Dann auf ½ L einkochen und würzen (Salz, Pfeffer).

Karotten, Stangensellerie in Würfel schneiden, ca. 5 mm. Zwiebel fein würfeln. Alles in Fett ca. 10 min dünsten. Champignons putzen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Zu dem Gemüse geben, weitere 5 min dünsten. Mit 2 EL Mehl bestäuben und weitere 1 min braten.

3 - 4 Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Sie kommen ca. 2 min vor Ende der Garzeit zum Frikassee.
Mit 1 Glas Riesling und der Brühe ablöschen, ca. 5 min kochen, dabei rühren. Hühnerfleisch dazugeben. Bei Bedarf mit Stärke andicken. Sahne oder Creme Fraiche (Option) dazurühren.