

Hühnerfrikassee (4 Personen)



Zutaten

1 kleines Suppenhuhn (1,5 kg)
150 ml Weißwein trocken
1 Lorbeerblatt
250 g Champignons
30 g Butter
35 g Mehl
75 g Erbsen
100 ml Schlagsahne
1 EL Zitronensaft
400 ml Hühnerbrühe
3 Stangen Spargel
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Das Suppenhuhn waschen, mit Küchenpapier abtupfen und gut einsalzen. Einen großen Topf mit Wasser inklusive dem Lorbeerblatt zum Kochen bringen, das Huhn hineinlegen und bei niedriger Temperatur 1,5 Stunden köcheln lassen, bei großen Hühnern kann das bis zu 2,5 Stunden dauern. Danach das Huhn herausnehmen und abkühlen lassen. Nach dem Erkalten das Fleisch von den Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden.
2. Die Spargelstangen schälen und in Salzwasser 12-15 Minuten köcheln lassen, herausnehmen und abkühlen lassen. Danach diese in kleine Scheiben schneiden.
3. Weißwein in ein Schälchen geben und das Mehl mit einem Schneebesen einrühren.

4. Die Pilze waschen, abtropfen lassen und in große Scheiben schneiden. Die Karotten waschen und in dünne Scheibchen schneiden. Butter in eine große Pfanne geben und erhitzen. Die Karottenscheiben und die Champignonscheiben darin 10 Minuten dünsten. Danach mit der Hühnerbrühe vorsichtig ablöschen
5. Hühnerstücke, Erbsen, den mit Mehl angerührten Weißwein und die Schlagsahne mit hinzugeben und unter Rühren kurz aufkochen lassen, so dass eine sämige Masse entsteht.
6. Am Schluss den Zitronensaft, hinzugeben und mit den Gewürzen wie Salz und Pfeffer fein abschmecken.