

Hühnerfrikassee

Anzahl Personen: 4

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Warte-/Ofenzeiten: 15 Minuten

Stück: -



... mit Königspasteten
ein leckeres Festessen

Zutaten:

800g Hähnchenbrust

500g Pilze

40g Butter

40g Mehl

400 ml Hühnerfond oder Hühnerbrühe, bestenfalls selbst gekochte

1 Teel. Zucker

2 Eßl. Zitronensaft

Salz

2 Eßl. Öl

Zubereitung:

1. Hühnerbrüste in wenig gesalzenem Wasser ca. 30min garkochen. Das Kochwasser kann später verwendet werden um gegebenenfalls die Soße etwas flüssiger zu machen
2. Fleisch klein schneiden.
3. Butter in einem Topf schmelzen.
4. Mehl zufügen und leicht schmoren lassen.
5. Ca. 100ml Hühnerfond zufügen und sofort kräftig rühren bis eine homogene Masse entsteht, es dürfen sich keine Klümpchen bilden
6. Wieder ein wenig köcheln lassen, schwitzen
7. Weitere 100ml Hühnerfond zufügen, wieder kräftig rühren bis eine homogene Masse entsteht
8. Etwas köcheln lassen.
9. Den Rest Hühnerfond zugeben und ca. 10min köcheln lassen
10. Alle weiteren Zutaten zufügen, auch das klein geschnittene Fleisch, mit Zitronensaft, Zucker und Salz abschmecken.
11. Pilze putzen und klein schneiden.
12. Öl in eine Pfanne geben und die Pilze kräftig anbraten, salzen.

Tipps und Hinweise:

Die Pilze werden extra gebraten damit sie schöne Röstarmomen bekommen und die Sauce nicht dunkel färben.

Mit Königspasteten wird das Frikassee ein edles Essen das wunderbar vorbereitet werden kann. Ebenso ist Reis eine hervorragende Beilage.

Das Rezept kann um Tiefkühlerbsen oder Möhren ergänzt werden. Diese dann separat kochen (damit die Sauce die schöne helle Farbe behält) und einfach zur Sauce geben.

Serviert das Frikassee gern mit Zitronenspalten, dann kann bei Bedarf noch etwas nachgesäuert werden.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de