



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 5 Personen

Hühnerfrikassee

Hühnerfrikassee

4 gekochte Hähnchenbrustfilets (oder Fleisch eines gekochten Huhns)

1 Karotte

1 Stange(n) Sellerie

100 g Erbsen (frisch oder TK)

100 g Champignons

2 Esslöffel Butter

2 Esslöffel Mehl

500 ml Jürgen Langbein Geflügel-Fond

100 ml Sahne

1 Esslöffel Zitronensaft

Salz, Pfeffer

1 Prise(n) Muskatnuss

Frische Petersilie

Hühnerfrikassee

1.

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Karotte und Selleriestange in kleine Würfel schneiden. Die Champignons in Scheiben schneiden.

In einem großen Topf die Butter schmelzen und das Mehl hinzufügen. Unter ständigem Rühren eine helle Mehlschwitze zubereiten. Nach und nach den Geflügelfond hinzufügen und weiter rühren, bis die Sauce glatt und dickflüssig ist. Die Sahne einrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

Die vorbereiteten Gemüsewürfel (Karotte, Sellerie) und die Erbsen in die Sauce geben und bei schwacher Hitze etwa 10 min. köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Das Hühnerfleisch und die Champignons hinzufügen und alles gut vermischen. Noch einmal kurz erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.

Das Hühnerfrikassee mit frisch gehackter Petersilie garnieren und mit Reis, Kartoffeln oder Nudeln servieren.

Tipp: Hühnerfrikassee ist ein gutes Gericht, um Reste von Hühnerfleisch, die zum Beispiel bei einer Hühnersuppe übrig bleiben, zu verwenden!