

HEIMATKÜCHE

Hühnerfrikassee...ein Leibgericht ...mit Liebe gekocht



Rezept und Zubereitung

- 1 großes Suppenhuhn
- 1 Bund Suppengrün
- 250 g Karotten
- 250 g weiße Champignons
- 250 ml trockener Weißwein
- 150 g Erbsen (tiefgekühlt oder aus der Dose)
- 1 Lorbeerblatt
- Pfeffer nach Geschmack
- Salz nach Geschmack
- 60 g Butter
- 70 g Mehl
- 200 ml frische Sahne
- 2½ EL Zitronensaft

1. Das Suppenhuhn innen und außen kalt abwaschen, Bürzel und überschüssiges Fett entfernen.
2. Das Huhn in einen großen Topf legen, Suppengrün waschen und in grobe Stücke schneiden und dazu geben, ebenso das Lorbeerblatt und 150 ml Wein. So viel kaltes Wasser aufgießen, bis das Huhn bedeckt ist. Salzen und ohne Deckel alles aufkochen lassen. Dann auf mittlere Hitze schalten und ca. 2 Stunden köcheln lassen.
Tiefgekühlte Erbsen auftauen
3. Das Suppenhuhn aus der Brühe heben und das Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden, dabei die Haut entfernen, sie wird nicht verwendet. Die Brühe durch ein Sieb gießen und ca. 800 ml davon abmessen und beiseite stellen
4. Die Karotten nun waschen, schälen und in gröbere Stücke schneiden, die Champignons putzen und die großen Exemplare am besten halbieren
5. Den restlichen Weißwein in einem kleinen Topf aufkochen, die Champignons dazu geben und ca. 2 Min. köcheln lassen
6. Die Butter in einem großen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen, das Mehl dazu geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Brühe nach und nach mit einer Schöpfkelle dazu geben, dabei immer weiter mit dem Schneebesen rühren. Es sollen keine Klümpchen entstehen. (Mehlschwitze)
7. Jetzt die Möhren dazu geben und alles bei kleiner Hitze ca. 7 Min. köcheln lassen
8. Die Champignons mit dem Weinsud dazu geben und weitere 4 Min. köcheln lassen
9. Das mundgerecht geschnittene Hühnerfleisch und die Erbsen dazu geben und alles einmal kurz aufkochen lassen
10. Die Sahne in die Soße geben und alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Reis servieren

♥ Guten Appetit ♥