

HÜHNERFRIKASSEE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 500 g Hühnerbrustfilets
- 2 Dosen Champignons
- 1 Glas Spargel
- 1 kleine Pk TK-Erbesen
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 600 ml Hühnerbrühe
- 100 g Creme Fraîche
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL gehackte Petersilie

Dekoration:

- Estragonzweige

Zubereitung:

Hühnerbrustfilets in Stücke schneiden, in heißem Öl goldbraun anbraten und beiseite stellen. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl dazugeben und gut verrühren. Wenn die Masse goldgelb ist mit Hühnerbrühe aufgießen. Champignons und Hühnerfleisch zugeben und einige Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Spargel abtropfen, in 3-4 cm lange Stücke schneiden und gemeinsam mit den aufgetauten Erbsen und kleingehackter Petersilie zum Hühnereintopf geben. Creme Fraîche unter ständigem Rühren in das Frikassee geben (nicht mehr kochen lassen). Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Tellern anrichten und mit Estragonzweigen garniert servieren.