



HÜHNERFRIKASSEE / KNORR / NACHGEMACHT – ORIGINAL TRIFFT SALLY



Es wurde mal wieder Zeit für ein Nachgemacht – Original trifft Sally Rezept. Ihr habt euch das Hühnerfrikassee gewünscht, ein absoluter Klassiker. Ihr könnt es euch hier ganz leicht machen und fertige Hühnerbrühe verwenden oder sie selbst vorher herstellen, dazu könnt ihr alle Teile vom Huhn, also gerne auch Knochen und Haut zusätzlich verwenden. So ist die Brühe auch eine gute Resteverwertung. Für das Fleisch, welches später im Gericht bleibt nutze ich am liebsten Hühnerbrust. Das Rezept für die verwendete Gemüsebrühe findet ihr auf meinem Blog oder in meiner App, auch hier könnt ihr nach Belieben gekaufte Brühe verwenden.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

HÜHNERBRÜHE SELBST HERSTELLEN

Gib das Hähnchenfleisch, gerne zusätzlich mit Haut und Knochen, mit dem Wasser, der Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und dem Lorbeerblatt in einen Topf und lasse die Brühe etwa 15 Minuten garen. Nimm das Fleisch aus der Brühe und fülle sie um. Du benötigst etwa 400 g Brühe (Achtung der Wert wird nicht automatisch umgerechnet). Den Topf kannst du direkt weiterverwenden.



Falls du fertige Hühnerbrühe verwendest, lasse das Fleisch darin für 15 Minuten garen.

HÜHNERBRÜHE:

- 250 g** Hähnchenfleisch
- 600 g** Wasser
- 2 EL** Gemüsebrühepaste
- ½ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1** Lorbeerblatt

HÜHNERFRIKASSEE:

- 1** Zwiebel
- 25 g** Butter
- 25 g** Mehl
- 200 g** Karotten
- 100 g** Champignons
- 150 g** Erbsen (TK)
- 100 g** Sahne
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer

HÜHNERFRIKASSEE

Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Würfel. Brate sie mit der Butter und dem Mehl im Topf glasig an. Gieße die Hühnerbrühe langsam dazu und lasse sie aufkochen. Schneide die Karotten in feine Würfel und die Champignons in Scheiben und gib sie gemeinsam mit den Erbsen mit in die Brühe. Koche das Frikassee für etwa 5 Minuten. Rühre die Sahne ein und schmecke alles mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer ab. Schneide das Hähnchenfleisch in Würfel und gib es in die Brühe. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Du kannst nach Belieben und Geschmack etwas Weißwein mit in die Soße geben.