



CHEFKOCH.DE

Hühnerfrikassee

Das Hähnchen in reichlich Salzwasser mit Suppengrün gar kochen. Ich benutze einen Schnellkochtopf, das dauert ca. 40 Min. Abkühlen lassen und das Fleisch auslösen und in mundgerechte Stücke zerplücken. Inzwischen den Reis wie gewohnt kochen.

In einem extra Topf die Butter zerlassen und das Mehl hinzufügen und eine Mehlschwitze zubereiten. Unter ständigem Rühren nach und nach mit so viel Brühe auffüllen, bis die Soße sämiger ist.

Dann eine halbe ausgepresste Zitrone, die Sahne und die Gewürze sowie die Champignons zugeben. Kurz aufkochen und mit dem Reis servieren.

Arbeitszeit: ca. 25 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 7 Portionen:

1	Huhn, ca. 1300 g
1 Bund	Suppengrün
	Salz
100 g	Butter
3 EL	Mehl
½	Zitrone(n)
100 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer
2 kl. Dose/n	Champignons
4 Tasse/n	Reis, kleine Tassen
	Currypulver
	Worcestersauce

Verfasser: nanni50