

Hühnerfrikassee



1. Reis, wie angegeben zubereiten.
2. Champignons putzen und vierteln.
3. Karotten schälen und in 1cm große Würfel schneiden.
4. **Optional:** Hähnchenschenkel von Haut befreien und in mundgerechte Stücke schneiden.

300 g Hähnchenfleisch* siehe Notiz
150 g Champignons
150 g Karotten ca. 2 Stk.
150 g TK Erbsen
30 g Butter
30 g Mehl
600 ml Hühnerbrühe
100 ml Sahne
1 Eigelb
1 TL Zitronensaft
n.B. Salz
n.B. frisch gemahlener Pfeffer
n.B. Muskat
Basmatireis als Beilage

1. Einen Topf mit Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Jetzt nach und nach Brühe hinzugeben und immer sofort verrühren. Es wird erst klumpig, dann aber schnell cremig.
2. Wenn die Brühe eingerührt ist. Karotten, Erbsen und Champignons hinzugeben. (Optional nun auch rohes Hähnchenfleisch hineingeben) und alles 8-10 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen.
3. In der Zeit das Eigelb mit der Sahne verrühren.
4. Nun das gekochte Hähnchenfleisch in den Topf (falls du welches hattest) geben, Hitze reduzieren (es soll nicht mehr kochen) und Sahnegemisch einrühren.
5. Mit den Gewürzen und Zitronensaft abschmecken.