

Hühnerfrikassee nach Omas Rezept

Zutaten für 4 Personen



1	Suppenhuhn (à ca. 1,5 kg)
1 Bund	Suppengrün
1	Lorbeerblatt
1 TL	Pfefferkörner
3	Gewürznelken
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
300 g	Möhren
evtl. 500 g	weißer Spargel (alternativ aus dem Glas oder weglassen)
1 kleine Stange	Porree (Lauch)
300 g	Champignons
3 EL (à 30 g)	Butter
ca. 40 g	Mehl
150 ml	trockener Weißwein (alternativ Brühe)
2-3 EL	Zitronensaft
100 g	Schlagsahne

Zubereitung

- 1 Für die Brühe Huhn von innen und außen waschen und in einen großen Topf (ca. 7 l Inhalt) legen. Ca. 3 l kaltes Wasser zugießen, sodass das Fleisch bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 1 ½ Stunden köcheln, dabei Schaum abschöpfen.
- 2 Inzwischen Suppengrün putzen bzw. schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Nach der Hälfte der Garzeit Suppengrün, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Nelken und ca. 1 ½ TL Salz zum Huhn geben.
- 3 Möhren schälen und waschen, längs halbieren und in Stücke schneiden. Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Spargel in grobe Stücke schneiden. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Pilze säubern, eventuell waschen und je nach Größe halbieren.
- 4 Beim Huhn eine Garprobe machen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Brühe durchsieben, 800 ml abmessen und wieder aufkochen (Rest anderweitig verwenden). Die Haut vom Huhn entfernen und das Fleisch ablösen.
- 5 Möhren und Spargel in der kochenden Brühe ca. 8 Minuten garen. Porree und Pilze zugeben, ca. 2 Minuten weitergaren. Gemüse abgießen, dabei Brühe wieder auffangen. (Vorgegarten Spargel aus dem Glas erst kurz vor Ende der Garzeit hinzugeben).
- 6 Für die Mehlschwitze Butter in einem großen Topf erhitzen. Mehl darüberstäuben und unter Rühren hell anschwitzen. Erst Wein, dann Brühe einrühren. Unter Rühren aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Fleisch und Gemüse darin kurz erwärmen. Eventuell das Frikassee legieren oder nur Sahne einrühren. Zu Hühnerfrikassee schmeckt **Reis**.