

Hühnerfrikassee nach Hausfrauenart



Vor einigen Hundert Jahren das erste Mal in Frankreich erwähnt, kann man beim Hühnerfrikassee also von einem echten Klassiker sprechen. In der DDR war nicht immer jede Zutat vorhanden, das betraf vor allem Spargel und Champignons, aber auch andere Zutaten variierten oft. Zum Beispiel gab es für Familienfeiern eine „De Luxe Version“, hier wird das Hühnerfrikassee mit kleinen Gehacktesbällchen verfeinert (ca. 250 g). Frikassee kann man auch aus anderem hellen Fleisch wie Pute oder Kaninchen zubereiten.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 Goldbroiler (auch bezeichnet als Masthuhn, junges Hähnchen, Brathähnchen, ca. 1,5 kg)

gründlich säubern und waschen, den Bürzel entfernen.

1 Wurzelwerk
1 Zwiebel
3 TL Salz
5 Pfefferkörner
5 Pimentkörner
3 Lorbeerblätter

die Schale von der Zwiebel nicht entfernen, damit bekommt die Broiler-Brühe eine goldene Farbe. Das Wurzelwerk putzen (die Möhren brauchen wir noch). Alles zusammen mit den Gewürzen in einen entsprechend großen Topf geben und mit Wasser aufgefüllt zum Kochen bringen. Ca. 1,5 h garkochen, etwas abkühlen lassen und dann über ein Sieb abgießen. Vom Huhn das Fleisch abtrennen und klein schneiden.

3 EL Butter
4 EL Mehl

eine Mehlschwitze herstellen, dazu Butter auslassen und das Mehl mit einem Schneebesen darin verrühren, mit heißer Broiler-Brühe auffüllen, aufkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

170 g kleine Champignonscheiben aus der Dose
170 g kleine Spargelstücke aus dem Glas

Broiler-Fleisch, Kapern, Spargel und Champignons zugeben und noch ca. 20 Minuten köcheln lassen.



30 g Kapern aus dem
Glas

100 ml Sahne
2 Eier
1 Prise Zucker
Worcestersauce
Salz

Eigelb mit Sahne verrühren und unter die Soße ziehen und mit Salz, Zucker und Worcestersauce abschmecken, aber nicht mehr Kochen lassen.

Möhren aus dem
Suppengrün

die mitgekochten Möhren mit einem Messer in kleinere Würfel schneiden und dazu geben.

1 Bund Blattpetersilie

das Hühnerfrikassee mit Reis oder Kartoffeln auf den Teller bringen und mit etwas gehackter Petersilie garniert servieren. Fertig.

Tipp

die Broiler-Brühe mit 100 ml trockenen Weißwein verfeinern.
