

Rezept des Monats – September 2018

Hühnerfrikassee



Zubereitung:

Zwiebeln halbieren und die Schnittflächen in einer mit Alufolie ausgelegten Pfanne dunkelbraun rösten. Zusammen mit den Hähnchenkeulen, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern Wacholderbeeren, Nelken, Salz, Weißwein und 1,5 l Wasser in einen Topf geben und zugedeckt bei milder Hitze langsam zum Kochen bringen und bei milder Hitze sieden lassen.

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Hähnchenkeule aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen bis es lauwarm ist. Hähnchenkeulen häuten, das Fleisch von den Knochen lösen und grob zerrupfen. Die Brühe durch ein Sieb gießen, zurück in den Topf geben und aufkochen. Butter in einem Topf schmelzen. Mehl unterrühren und aufschäumen. Ca. 600 ml Brühe zugießen, aufkochen. Sahne und Champignons zugeben und 5 Min sanft kochen lassen. Hühnerfleisch zugeben und weitere 5 Min garen. Mit Salz, einer Prise Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Estragon-Blätter fein hacken und kurz vor dem Servieren mit den Erbsen untermischen.

Tipp: Klassisch reicht man zu einem Hühnerfrikassee Reis. Probieren Sie es auch mal mit Kräuter-Tagliatelle: einfach Zwiebeln mit Petersilie, Kerbel und Minze in Butter schwenken und die Tagliatelle untermischen - fertig ist Ihr Gaumenschmaus.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel
- 4 Hähnchenkeulen (à 350g)
- 3 Lorbeerblätter
- ½ TL schwarze Pfefferkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 3 Nelken
- Salz
- 100 ml Weißwein
- 250 g Erbsen
- Zucker
- 150 g kleine Champignons
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 50 ml Schlagsahne
- Cayennepfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 4 Stiele oder 2 TL getrockneter Estragon

Alle Rezepte unter:
www.seezeit.com/rezept-des-monats

