

Hühnerfrikassee (Hausrezept)

Zutaten:

750g Hähnchenbrust
1 Bund Suppengemüse
60g Butter
60g Mehl (4 EL)
1 kleine Dose Spargelstücke
1 kleine Dose Erbsen
Salz, Pfeffer
3 Eier

Zubereitung:

Hähnchenbrust in 1,5 Liter Salzwasser und gewürfelten Suppengemüse gar kochen.
Fleisch aus dem Topf entnehmen, kleinschneiden und beiseite stellen.
Die Brühe durch ein Sieb abgiessen und das gekochte Suppengemüse beiseite stellen.

Die Butter im Topf schmelzen lassen,
von der Herdplatte nehmen und das Mehl (4 EL)
einrühren und wieder auf die Herdplatte stellen.
Mehlschwitze weiterhin rühren und hell anbraten,
mit der Hühnerbrühe (mindestens 1 Liter) auffüllen, ggf. noch Wasser dazugeben
und mit einem Schneebesen zügig durchschlagen, 10 Minuten
kochen. Kleingeschnittenes Fleisch, auch das gekochte Suppengemüse, kleine Dose
Spargelstücke, kleine Dose Erbsen dazugeben und erwärmen, mit Salz und Pfeffer
abschmecken.
3 Eier verquirlen und unter das heiße (nicht kochende)
Frikassee rühren, stocken lassen.

Beilage: Reis oder Salzkartoffeln