

## **Hühnerfrikassee**

### **ZUTATEN:** (4-6 Personen)

1 Suppenhuhn oder 2 Hühnerfilets	1TL Senf (mild)
Pilze (frisch oder aus der Dose)	50g Butter
Spargelspitzen (frisch oder aus der Dose)	80g Mehl
etw. Zitronensaft	Zucker
80ml Weißwein	Salz
2 Eigelbe	frischen Pfeffer
100ml Sahne	750ml – 1000ml Brühe

### **KOCHGESCHIRR:**

Kuhn Rikon Durotherm 5l Schnellkochtopf (für Suppenhuhn)  
Kuhn Rikon Durotherm 3l Servierkasserolle (für Hühnerfrikassee)  
Kuhn Rikon Durotherm 2,5l Servierkasserolle mit Siebeinsatz für den Spargel

### **VORBEREITUNG:**

1. Brühe zubereiten (siehe Anlage)
2. Pilze putzen und blättrig schneiden
3. Spargel wie gewohnt waschen, putzen, dünsten und anschließend schneiden.
4. Eigelb mit der Sahne vermischen
5. Suppenhuhn waschen und putzen. Alternativ Hähnchenfilets waschen, putzen und würfelig schneiden.

### **ZUBEREITUNG:**

1. Das frische Suppenhuhn in die kochende Gemüsebrühe geben und 30min im Schnellkochtopf beim 2. Ring unter Druck kochen.
2. In der Zwischenzeit Butter im Topf zerlassen und unter Rühren Mehl nach und nach dazugeben und so lange erhitzen bis es hellgelb ist. (Mehlschwitze)
3. Jetzt die gesamte Brühe und den Spargelsaft unter Rühren nach und nach hinzugeben. Darauf achten, dass keine Klumpen entstehen.
4. Einmal Aufkochen lassen und geschnittene Pilze und Spargelspitzen hinzugeben
5. Weißwein, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf hinzugeben und abschmecken; 5min einkochen lassen.
6. Nun das Fleisch (frische Suppenhuhn- oder Hähnchenfilet Stückchen) hinzugeben und bei 2/3 Hitze 5min ziehen lassen.
7. Jetzt die Sahne-Eigelbmischung unterziehen und nicht mehr kochen lassen! Sonst stockt das Ei und es entstehen Klümpchen.

Mit Reis und frischer Petersilie servieren.

### **TIPP:**

Das Frikassee schmeckt auch mit Erbsen und Kapern!