Hühnerfrikassee mit Spargel

Spargel-Gerichte » Spargel & Geflügel

Zutaten (4 Portionen)

» 1 Hähnchen (Stück)
» 1 Bd. Suppengrün
» Salz
» 2 Lorbeerblatt/ -blätter
» 1 EL Pfefferkörner
» 1 Zweig Rosmarin
» 375g Spargel (weiß)
» 250g Champignons
» 65g Butter/Margarine
» Pfeffer
» 1 TL Zucker
» 30g Mehl
» 6 EL Weißwein
» 1 EL Zitronensaft
» 1 TL Worcestersauce
» 100g Crème fraîche
» 1 Eigelb
» 4 EL Schlagsahne
» Petersilie

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
31-60min

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

Vorbereitung:

- Suppengrün putzen, grob zerteilen
- Hähnchen grob zerteilen
- Wasser ansetzen
- Fleisch darin mit Suppengrün, Salz, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und Rosmarin 60min kochen
- Fleisch häuten, von den Knochen lösen und klein schneiden

- Spargel schälen, in Stücke schneiden
- Petersilie hacken

- Champignons putzen
- Pilze in 25g Butter braten
- salzen und pfeffern

Fertigstellung:

- Fleischbrühe durchgießen, auf ½l einkochen lassen
- mit Zucker würzen
- Spargelstücke zugeben und darin garen
- Spargel herausnehmen
- restliche Butter erhitzen
- Mehl darin anschwitzen
- mit Brühe und Wein ablöschen
- mit Zitronensaft, Worcestersauce und Salz abschmecken
- Crème fraîche einrühren
- Fleisch, Spargel und Pilze in der Sauce ziehen lassen
- Eigelb und Sahne verrühren
- in die Sauce einrühren, nicht mehr kochen!
- mit Petersilie garnieren

Nährwerte: 636ckal/E47g/F40g/KH15g pro Portion

angelegt am: 15.04.2008 Rezept-Nr: 2282

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke