



Hühnerfrikassee

1 Brathähnchen oder 4
Hühnerkeulen
1 Suppengrün zum Brühe kochen
2 Zwiebeln
Salz, Lorbeer, Piment
1-2 Zitronen
1/2 Becher Sahne
2 Eigelb
50g Butter
50g Mehl
Salz Pfeffer weiß, Worcestersauce
Gemüse nach belieben
(Spargel, Erbsen,
Möhren, Schwarzwurzel,
Champignons

Das Hähnchen salzen und in einen
Topf geben. Diesen dann bis zu 3/4
mit Wasser füllen. Die Zwiebeln
schälen und vierteln. Suppengrün
waschen und klein schneiden und
in den Topf geben. 2 TL Salz und
Gewürze dazu, zum Kochen
bringen und köcheln lassen - bis
das Fleisch gar ist. Das dauert ca.
40-60 min bei einem
Brathähnchen; mindestens 2
Stunden bei einem Suppenhuhn.
Ob das Huhn gar ist kannst du
prüfen, in dem du an einem
Schenkel ziehst - der muss sich
dann leicht lösen.

Wenn das Hähnchen gar gekocht
ist - aus dem Topf nehmen und
abkühlen lassen. Die entstandene
Brühe durch ein Sieb gießen. Das
Hähnchenfleisch von den Knochen
lösen und klein schneiden.
Butter in einen Topf geben und
erhitzen, Mehl unter schnellem
Rühren dazu fügen. Nun die
Geflügelbrühe in die Mehlschwitze
geben. Erst ein bisschen -um die
Brühe mit der Schwitze zu
verbinden und Klümpchen zu
vermeiden - dann die restliche
Brühe hineingießen. Die Brühe wird
daraufhin etwas dickflüssig. 10
Minuten unter häufigem Rühren



<https://youtu.be/7C1DomJNr64>

