

Hühner-Frikassee mit Pilzen

500 g Hähnchenbrustfilet	2 EL Butter	2 EL Mehl
1 Zwiebel	200 g Champignons	1 Tasse Erbsen
2 Karotten	1 L Hühnerbrühe	1 Lorbeerblatt
Salz, nach Geschmack	Pfeffer, nach Geschmack	1 Tasse Reis

Die Hähnchen-Filets in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Champignons und die Karotten in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel fein hacken.

Hähnchenstücke in einer Pfanne mit Butter anbraten, bis sie goldbraun sind. Zwiebeln hinzufügen und glasig braten, dann Mehl einstreuen und gut vermengen. Champignons, Erbsen und Karotten hinzufügen und kurz anbraten. Hühnerbrühe langsam unter ständigem Rühren hinzufügen, bis eine cremige Soße entsteht. Lorbeerblatt einfügen und das Ganze köcheln lassen, bis das Gemüse zart ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Reis separat kochen und servieren.

Dieses Gericht passt hervorragend zu frischem Salat und einem Glas Weißwein. Die leichte Säure des Weins harmonisiert perfekt mit der Cremigkeit der Soße.

Verwende frische Kräuter wie Petersilie oder Dill, um dem Frikassee eine zusätzliche Geschmacksnote zu verleihen.

Experimentiere mit verschiedenen Pilzsorten, um dem Gericht eine interessante Geschmacksvielfalt zu verleihen.

Bereite das Hühnerfrikassee im Voraus zu, um die Aromen noch intensiver zu machen. Es schmeckt aufgewärmt auch am nächsten Tag köstlich.

NN am 30. Januar 2024