

Marie-Luise Marjan: Pikantes Hühnerfrikassee à la Lindenstraße

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/marie-luise-marjan-pikantes-huehnerfrikassee-a-la-lindenstrasse

Zutaten:

- 1 frisches Suppenhuhn ca. 1,5kg oder 750g gekochtes Hühnerfleisch
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Zwiebel
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 1 Becher Sahne
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Honig
- 4 EL frisch geriebener Meerrettich
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das Huhn waschen und den fetten Bürzel entfernen. Die Zwiebel schälen und mit den Nelken spicken. Das Huhn mit Zwiebel und Lorbeerblatt in einen großen Topf legen.

Das Suppengemüse putzen, in Stücke schneiden, zum Huhn in den Topf geben, mit Wasser gut bedecken, salzen und ohne Deckel langsam aufkochen lassen. Wenn sich der dunkle Schaum an der Oberfläche verfestigt hat, vorsichtig mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Alles ca. 1 1/2 Stunden zugedeckt ganz leise köcheln lassen.

Dann die Brühe durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen und das ausgekochte Gemüse wegwerfen. Das Huhn abkühlen lassen, enthäuten, das Fleisch von den Knochen ablösen und in Würfel schneiden.

In einem großen Topf die Butter schmelzen lassen, das Mehl einrühren und aufschäumen lassen. Sahne und ca. 1/2 Liter Hühnerbrühe dazugießen und unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen, dann 10 Minuten leise simmern lassen.

Das Frikassee salzen, pfeffern, mit Zitronensaft, Honig und Meerrettich abschmecken.
Zum Schluß das Hühnerfleisch zufügen und unter Rühren wieder warm werden lassen.

Rezept: Marie-Luise Marjan

Quelle: alfredissimo! 5.1.1996