

Und es schmeckt doch! (Folge 6)

Hühnerfrikassee mit Duftreis

Rezept von Sascha Stenberg für Lotti Krekel

Zutaten:

- 1 Maispoularde, ca. 1,2 kg
- 1 Zwiebel geschält und klein geschnitten
- 1 Möhre
- 1 Stange Lauch
- 1 Stck. Sellerie (ca. eine Viertelknolle)
- 500 ml Sahne
- 150 g Shiitake-Pilze in Scheiben
- 100 g Tiefkühlerbsen
- Salz, Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 1 halbe Zitrone
- Weißwein
- Prise Zucker
- evtl. Speisestärke
- gehackte Blattpetersilie
- 2 normale Tassen Basmatireis

Zubereitung:

Das Huhn mit dem grob geschnittenen Gemüse und den Gewürzen in einem Topf leicht mit Wasser bedecken und kalt ansetzen. Für ca. anderthalb Stunden köcheln lassen, danach das Huhn aus dem Fond nehmen und von der Haut und den Knochen lösen. Das Hühnerfleisch in kleine Stücke schneiden. Parallel den Basmatireis im gesalzenen Wasser garen. Nun den Fond durch ein feines Sieb passieren und mit der Sahne einkochen, nach ca. zehn Minuten die Erbsen hinzu geben und mit garen. Kurz danach die Pilze hinzu geben und das Ganze mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitrone und Weißwein abschmecken. Bei Bedarf noch etwas mit Speisestärke binden. Nun das Fleisch in der Soße erwärmen und die Petersilie dazu geben.

Anrichten:

Das Frikassee zusammen mit dem Reis auf vorgewärmten Tellern anrichten.