

Hühnerfrikassee



Zutaten

1 küchenfertige Poularde (1 kg)	4 EL Schlagsahne
1 Bund Suppengrün	Zitronensaft
1 mittelgroße Zwiebel	Worcestersauce
175 g gekochte Spargelstücke	1 TL Zucker
150 g gedünstete Champignons	30 g Weizenmehl
25 g Butter	1 Lorbeerblatt
2 Eigelb	1 Gewürznelke
4 EL Weißwein	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. In einem Topf 1½ l Salzwasser zum Kochen bringen. Die Poularde waschen und in das kochende Wasser geben. Den Abschaum mit dem Schaumlöffel entfernen.
2. Das Suppengrün putzen und waschen. Die Zwiebel abziehen und mit der Gewürznelke und dem Lorbeerblatt spicken. Beides zur Poularde geben, und das Fleisch gar kochen lassen (Gesamtkochzeit: ca. 1 Stunde).
3. Die gegarte Poularde aus dem Topf nehmen, und die Brühe durch ein Sieb gießen. Das Fleisch von den Knochen lösen und in große Würfel schneiden. Die Haut entfernen.
4. Die Butter zerlassen und das Weizenmehl unter Rühren darin erhitzen, bis es hellgelb ist. 500 ml der Hühnerbrühe hinzugeben und mit einem Schneebesen durchschlagen. Die Sauce zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten kochen lassen.
5. Das Hühnerfleisch, Spargel und Champignons hineingeben. Das Ganze kurz aufkochen lassen und dann die Hitzezufuhr reduzieren. Anschließend den Weißwein, 1 EL Zitronensaft, Zucker, Eigelb und Schlagsahne hinzugeben und verschlagen. Das Frikassee nicht mehr kochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken.