

Hühnerfrikassee „Gourmet“

Caritas-Altenheim St. Marien, Herrieden

Zutaten

500 g Hühnerfleisch
600 ml Wasser
100 g Suppengemüse
30 g Fett
40 g Mehl
100 g Spargelspitzen aus dem Glas
100 g Champignons
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung

Hühnerfleisch, zerkleinertes Suppengemüse in Salzwasser geben, kochen. Sud abgießen, helle Einbrenne herstellen, mit Sud aufgießen, kleingeschnittenes Hühnerfleisch, Spargel und Champignons zugeben, durchziehen lassen, abschmecken.

Garzeit

20 - 30 Minuten

Tipp

Reis oder Röstli passen hervorragend dazu.