favorit
SWISS PREMIUM CHICKEN
SINCE 1965

Hühnerfrikassee

Zutaten:

400 g	Pouletbrustfilet
1 Bund	Suppengrün
1	Lorbeerblatt
1 TL	weisse Pfefferkörner
1 Prise	Salz
250 g	Zuckerschoten (Kefen)
250 g	Möhren
300 g	Erbsen (tiefgefroren)
50 g	Butter oder Margarine
50 g	Mehl
100 g	Schlagsahne
1	Eigelb
	Saft einer Zitrone
1 Bund	Kerbel

Zubereitung:

Schritt 1

Die Brustfilets in einen grossen Topf geben. Das Suppengrün waschen, schälen und in Stücke schneiden. Suppengrün, Lorbeerblatt und weissen Pfeffer zum Pouletfleisch geben. Etwa 1.5 l Wasser hinzugeben und aufkochen. Mit Salz würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen.

Schritt 2

Zuckerschoten waschen sowie Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

favorit
SWISS PREMIUM CHICKEN
SINCE 1965

Zubereitung:

Schritt 3
Das Fleisch aus der Brühe nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Brühe durch ein Sieb giessen und auffangen. 500 ml Brühe abmessen und in einem Topf aufkochen. Die Möhren 8 Minuten, Zuckerschoten und Erbsen 5 Minuten darin garen.

Schritt 4
Das Gemüse mit einem Sieb abgiessen und die Brühe auffangen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt 5
Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen, das Mehl darin anschwitzen, unter Rühren die Brühe zugiessen und 5 Minuten köcheln lassen. Sahne und Eigelb verrühren, in die Sauce geben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Gemüse und Fleisch untermischen. Kerbel waschen, trocken tupfen, klein zupfen und in die Sauce geben.

Tipp:
Dazu passt am besten Reis.