

# Chicken Fricassee

Zutaten FÜR 6 PERSONEN:

600 g Suppenhühner gegart  
100 g Margarine  
90 g Mehl  
250 ml Milch  
750 ml Hühnerbrühe  
60 g Kapern  
Pfeffer  
Salz  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Worcestersoße  
320 g Spargel Konserve  
170 g Champignons Konserve

1 Das Suppenhuhnkleisch von allen Knochen und Haut befreien. Das Fleisch in kleine Stücke rupfen. Champignons und Spargel abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Champignons in Scheiben und Spargel in mundgerechte Stücke schneiden.

2 Eine Bechamelsauce wie folgt machen: Die Margarine in einem Kochtopf zerlassen. Das Mehl hinzugeben und solange rühren, bis die Masse andickt. Unter ständigem Rühren immer wieder etwas Milch und dann die Brühe zugeben. Ganz langsam immer wieder eindicken lassen. Zuletzt die Gemüseflüssigkeit einrühren.

3 Die Kapern mit Flüssigkeit zugeben. Nun die Sauce mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce und Zitronensaft abschmecken.

4 Das Hühnerkleisch, den Spargel und die Champignons zugeben und bei geringer Hitze warm werden lassen. Beilage - Reis

<https://www.kochbar.de/rezept/97014/Huehnerfrikassee-mit-Kapern/drucken/personen/6.html>

From:  
<http://wuff.dyndns.org/> - Wulf's Various Things



Permanent link:

<http://wuff.dyndns.org/doku.php?id=recipes:chicken-fricassee&rev=1545486074>

Last update: **2023/05/29 11:53**