

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 Suppenhuhnfleisch 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 Hühnerfleisch, 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**

