

Kochen mit Klaus

Hühnerfrikassee mit Spargel & Gemüse

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 2 Zwiebeln, 2 Möhren, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, 500 g Spargel, Öl,
- 250 g braune Champignons, 400 g Hähnchenschnitzel, Pfeffer, Salz,
- Zucker, 250 ml Hühnerbrühe, 250 ml Kochcreme, 1 Pck. helle Sauce,
- Weißwein, Zitronensaft, 90 g TK-Erbesen, Worcestersauce, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebeln klein, Knobi fein, Möhren klein würfeln. Spargel schälen, Enden abschneiden, dann in Stücke, Pilze in Spalten, Huhn in Streifen schneiden.



2. Huhn in Öl anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Gemüse im Bratfett 10 Min. anbraten, mit Brühe u. Kochcreme ablöschen, helle Sauce einrühren, aufkochen, etwas einköcheln. Mit Wein verlängern.



3. Huhn u. Erbsen zugeben u. erwärmen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, Petersilie u. etwas Worcestersauce würzen.



Tipp des Chaoten: Mit Reis oder Salzkartoffeln servieren.

