

# Kochen mit Klaus

## Hühnerfrikassee mit Spargel

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Hähnchenbrustfilets, 4 Lauchzwiebeln, 3-4 Knoblauchzehen,
- 1 Zwiebel, 250 g Champignons, Butter, 2 EL Mehl, 50 ml Weißwein,
- 300 ml Milch, 250 ml Hühnerbrühe, 2 EL helle Sauce, 4 EL Sherry,
- Salz, weißer Pfeffer, Worcestersauce, Zitronensaft, 1 Glas Spargel,
- 1 TL Zucker, 1 kl. Dose Erbsen mit Möhren, Petersilie, Schnittlauch

### Zubereitung:

1. Zwiebel, Knobi abziehen u. fein würfeln. Lauchzwiebel putzen u. in Ringe schneiden. Pilze putzen u. in Scheiben schneiden. Spargel abgießen u. in Stücke schneiden. Erbsen u. Möhren abgießen.



2. Hähnchen in mittlere Würfel schneiden, in 2 EL heißer Butter braten, mit Salz u. Pfeffer würzen u. herausnehmen. Im Bratfond mit Butter Zwiebeln, Lauchzwiebeln u. Knobi glasig dünsten. Pilze mitbraten. Mehl einrühren u. bei schwacher Hitze darin anschwitzen. Mit Wein ablöschen, mit Brühe u. Milch verlängern, helle Sauce einrühren u. aufkochen. Ca. 10 Min. köcheln lassen.



3. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Sherry, Zucker abschmecken. Huhn, Spargel mit Erbsen u. Möhren zugeben u. erwärmen. Kräuter unterheben u. mit Worcestersauce abschmecken.



Tipp des Chaoten: Frikassee mit Reis genießen.



Erstellt von Klaus am 03.03.2013