

Hühnerfrikassee mit Reis

Zutaten

Zutat	Menge
Hähnchenbrustfilet	500 g
Suppengrün	1 Bund
Champignons	300 g
Butter	50 g
Mehl	50 g
Zitronensaft	2 EL
Sahne	100 g
Weißwein	50 ml
Zwiebeln	1 St.
Pfefferkörner	5 St.
Salz	10 g
Pimentkörner	5 St.
Nelken	5 St.
Lorbeerblätter	2 St.
Liebstöckel	2 Zweige



- Mehl darüber und rühren
- mit ca. 500 ml Hühnerbrühe aufgießen
- kurz aufkochen
- Sahne, Zitronensaft und evtl. Weißwein dazu, abschmecken
- Hühnerbrustfilet aus dem Topf nehmen
- in mundgerechte Stücke schneiden
- in den Topf mit Soße geben, rühren
- dazu passt Reis

Zubereitung

- Hähnchenbrustfilet waschen in großen Topf geben
- Suppengrün waschen, Sellerie schälen, alles in grobe Stücke schneiden
- Zwiebel schälen, Nelken in Zwiebel stecken
- Suppengrün, Zwiebel, Liebstöckel und Gewürze zum Hühnerbrustfilet in den Topf geben
- mit 1 l Wasser auffüllen
- ca. 30 min kochen
- Pilze putzen, in Scheiben schneiden
- in einem Topf mit ca. 50 g Butter anbraten
- mit Salz würzen