



„Chicken a la King“ - Sauce / Ansatz

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die „etwas andere Hühner - Frikassee - Sauce“

Zutaten

- 1 l Geflügelbrühe vom selbst gekochtem Suppenhuhn
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1/4 l trockener Sherry
- Saft 1 Zitrone, etwas Abrieb
- 40 g Butter
- 2 El Mehl
- 1/2 Becher Sahne
- 1/2 Becher Creme fraiche
- Je 1/2 Paprikaschote, rot, grün, gelb in Streifen
- Gemahlener Chili oder Cayenne nach eigenem Geschmack, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Aus der zerlassenen Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen, bei mäßiger Hitze etwas "ausschwitzten" lassen; den Topf zurück ziehen.

Schritt3

Mit dem hausgemachten Hühnerfond, Sahne und Creme fraiche aufgießen, mit dem Schneebesen glatt rühren.

Schritt4

Leise, bei mäßiger Hitze ca. 8 min. "auskochen" lassen, dann ist der Kleber im Mehl ausgegart.

Schritt5

Mit Salz, gemahlenem Chili oder Cayenne nach eigenem Geschmack würzen.

Schritt6

Die Paprikastreifen dazu geben, weich dünsten. Weißwein, Sherry und Zitronensaft - und Abrieb dazu geben und würzig - pikant abschmecken.

Schritt7

Das Frikassee - Geflügelfleisch etwas nachsalzen und mit weißem Pfeffer und etwas Worcestershiresauce marinieren, wieder dazu geben, nur noch erhitzen.

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** sherry, Weißwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chicken-a-la-king-sauce-ansatz/>