

Hähnchen Fricassée mit buntem Frühlingsgemüse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die einfache, schnelle Variante, in den Farben des Sommers

Zutaten

- 2 frische Bauernhähnchen
- (geht auch der Einfachheit halber mit Geflügelteilen, z. B. Hähnchenkeulen)
- Etwas Suppengrün
- 8 Stück kleine Frühlingsmöhren
- 6 - 8 Stangen grüner Spargel
- 200 g kleine, weiße Champignons
- 1 Becher Creme fraiche
- 1/4 l trockener Weißwein
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 30 g Butter
- 2 El Mehl
- 5 - 6 gedrückte Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 2 - 3 Nelkenköpfe

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung des Geflügels.

Schritt2

Das Geflügel von den Keulen befreien, abschneiden und den Schlussknochen, sowie die Röhrenknochen auslösen. Die Brüste auslösen, die Knochen klein hacken.

Schritt3

Der Grundfond:

Schritt4

Die Knochen in kochendes Salzwasser geben, mit etwas Suppengrün und den Gewürzen ausgarnieren; ca. 45 min. leise simmern lassen. Erst dann die vorbereiteten Geflügelteile für

Schritt5

10 - 15 min. dazu geben, leicht rosa garen, keinesfalls übergaren.

Schritt6

Das Fleisch prüfen, heraus nehmen, von der Haut befreien und in mundgerechte Stücke schneiden;

Schritt7

Den Hühnerfond passieren, entfetten, ev. noch etwas auf die erforderliche Soßenmenge reduzieren.

Schritt8

Das Gemüse:

Schritt9

Waschen, putzen, schälen und auf gleiche Größe schneiden.

Schritt10

(Die kleinen Frühlingsmöhrenschälen, ganz lassen, ebenso die Champignons)

Schritt11

.Den Spargel dritteln und "bissfest " in etwas Hühnerbrühe garen.

Schritt12

Der Soßenansatz:

Schritt13

Etwas Butter auslassen und 2 El Mehl dazu geben, gut verrühren, etwas "ausschwitzte" . Mit der Hühnerbouillon, dem Weißwein und Creme fraiche aufgießen, glatt rühren und ca.10 min. leise auskochen lassen. Nachschmecken, den Zitronensaft, sowie das Fleisch und das Gemüse.dazu geben

Schritt14

Alles zusammen nur noch kurz erhitzen, einmal kurz aufkochen lassen.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Ein farbenfrohes, leichtes Geflügelgericht in den Farben des Sommers ist entstanden.Gern reiche ich dazu Curry Reis und trinke dazu ein Glas trockenen Weißwein, der schon zum Kochen verwand

wurde.

Tags: für die ganze familie, leicht, preiswert, schnell, schnelle variante

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchen-fricassee-mit-buntem-fruehlingsgemuese/>