



Schnelles Hähnchen Frikassee mit Pilzen in raffinierter Sherry Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, unkompliziert für jeden Tag, sahnig-schmackig

Zutaten

- 5-6 handelsübliche Hähnchenkeulen
- 500 g Waldpilze, z. B. Champignons, Kräuterseitlinge, Birkenpilze und Maronen (Geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten)
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 3/4 l Hühnerbrühe Instant
- 1/4 l trockener Weißwein
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 4 EL trockener Sherry
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 125 ml flüssige Sahne
- 2 El gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer, Cayennepfeffer nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst die Hähnchenkeulen unter fließendem Wasser waschen und in die kochende Hühnerbrühe einlegen. Ca. 25 min. leise köcheln lassen, saftig, rosa halten.

Schritt3

Herausnehmen, die Haut und Knochen entfernen, die schwarze Sehne in der Oberkeule nicht vergessen.

Schritt4

Haut und Knochen wieder zum Hühnerfond geben, noch etwas kochen, reduzieren lassen. Danach durch ein feines Küchensieb laufen lassen; das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Zwiebeln in der Butter anschwitzen und die Pilze dazu geben. 2-3 min. mit angehen lassen, den Topf zurückziehen und das Mehl darüber stäuben.

Schritt7

Mit der Hühnerbrühe aufgießen, 10 min. leise köcheln lassen.

Schritt8

Den Weißwein, Sherry, die Sahne und etwas Zitronensaft zufügen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer nach eigenem Geschmack würzen.

Schritt9

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Das Fleisch wieder dazu geben, kurz "aufstoßen" lassen und mit Petersilie bestreut servieren.

Schritt12

Dazu schmeckt mir Curryreis oder Kartoffeln, bzw. Teigwaren, ev. durch einen knackigen Blattsalat ergänzen.

Tags: familiengericht, für jeden tag, Hauptgericht, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-haehnchen-frikassee-mit-pilzen-in-raffinierter-sherry-sauce/>