

Rezept

# Hühnerfrikassee mit Weißweinsauce

Ein Rezept von Hühnerfrikassee mit Weißweinsauce, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> frisches küchenfertiges Suppenhuhn (etwa 1,2 kg)	<b>1</b> Zwiebel
<b>2</b> Nelken	<b>1</b> Lorbeerblatt
<b>10</b> Pfefferkörner	<b>1 Bund</b> Suppengrün
<b>2</b> Möhren	Salz
<b>4 EL</b> Mehl	<b>50 g</b> Butter
<b>100 ml</b> Weißwein (nach Belieben)	<b>60 g</b> Kapern
<b>4 EL</b> saure Sahne	<b>3 EL</b> Zitronensaft
	<b>3 EL</b> gehackte Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal

## Zubereitung

1. Das Huhn waschen und in einem Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Die Zwiebel schälen, das Lorbeerblatt mit den Nelken daran feststecken. Das Suppengrün putzen und waschen. Die gespickte Zwiebel, das Suppengrün, Pfefferkörner und Salz zum Huhn geben. 1 Std. 30 Min. bei schwacher Hitze garen.
2. Die Möhren schälen, im Ganzen zum Huhn in den Topf geben und weitere 20 Min. köcheln lassen.
3. Das Huhn aus der Brühe heben. Die Haut entfernen, das Fleisch von den Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden. Die Möhren herausnehmen und klein würfeln.
4. Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl einrühren und unter Rühren so viel Brühe zugießen, dass eine sämige Sauce entsteht. Kurz köcheln lassen und mit Kapern, Wein, Zitronensaft und saurer Sahne pikant abschmecken. Hühnerfleisch, Möhren und Petersilie unter die Sauce mengen.