Rezept

Kinder-Hühnerfrikassee

Ein Rezept von Kinder-Hühnerfrikassee, am 23.05.2025

Zutaten

3 EL	Mehl
1 Bund	Suppengrün
1	Lorbeerblatt
300 g	TK-Erbsen
	Pfeffer
	etwas gehackte Petersilie
3 EL	Butter
1	küchenfertiges Suppenhuhn (ca. 800 g)
	Salz
50 g	Schmand
	etwas Zitronensaft

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit Butter verkneten, zu walnussgroßen Kugeln formen und kalt stellen.

2. Das Suppengrün waschen, putzen und grob zerteilen. Das Huhn waschen, mit Suppengrün, Lorbeerblatt und 2 TL Salz in einen großen Topf geben. 1 l Wasser angießen, zum Kochen bringen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 Std. garen.

3. Das Huhn aus dem Topf nehmen, zerteilen und die Haut abziehen. Das Fleisch ablösen und klein schneiden. Brühe durch ein Sieb gießen, dabei auffangen, Suppengrün wegwerfen. ½ l Brühe zum Kochen bringen und die Mehlbutter einrühren. Solange kochen, bis sich die Kugeln aufgelöst haben.

4. Erbsen, Hühnerfleisch und Schmand einrühren und heiß werden lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Mit Petersilie bestreuen. Dazu passt Reis.