

Hühnerfrikassee



Zutaten

Frikassee

- 2 Hähnchenbrustfilet
- 2 Pollo Fino ohne Haut
- 2 Karotten
- 200 g TK Erbsen
- 250 g braune Champignons
- Optional Spargel in Stücken (den aber erst ganz zum Schluss rein)

Sauce

- 350 ml Milch
- 200 ml Kochsahne
- 100 ml Wasser
- 2 TL Gemüsebrühpaste/-pulver
- 2 TL Salz
- 5 Prisen Pfeffer

Zum Abbinden

- 2-3 TL Stärke
- 1 kleines Glas Wasser
- etwas Butter

Reis im Kleinen Zaubermeister „Lily“

- 1 Tasse Reis
- 2 Tassen Wasser
- 1 TL Salz

Zubereitung

- Ofen auf **220° O/U-Hitze** vorheizen!
- Karotten schälen, Champignons putzen und beides in Scheiben schneiden.
- Hähnchenbrust und die Pollo Finos (ausgebeinte Hähnchenschenkel) in mundgerechte Stücke schneiden. Zusammen mit dem Gemüse in den Ofenmeister geben und vermengen.
- In der Großen Nixe alle Zutaten für die Sauce mit einem Schneebesen gründlich verrühren und zu den anderen Zutaten in den Ofenmeister geben.
- Das Frikassee für **60 Minuten** im heißen Ofen garen.
- Der Reis braucht nur **45 Minuten!**
- Nach dem Garen in einem Glas etwas Wasser mit der Stärke verrühren und 1 Löffel heiße Sauce dazu. Dieses zusammen mit der Butter unter das Frikassee rühren, Deckel für 5 Minuten auflegen, damit die Sauce andicken kann.

Zusammen mit dem Reis anrichten.



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de