

Chicken a la king



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '150', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Das „etwas andere Hühnerfrikassee“, herkömmlich gekocht, immer wieder lecker !

Zutaten

- 1 frisches Suppenhuhn
- Etwas Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 4 - 5 El Weizenmehl
- 400 g frische, weiße Champignons
- 3 mittelgrosse Paprikaschoten, rot, grün, gelb in Streifen
- 1 Chillischote
- 1/4 l Milch

- 1 Zitrone
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1/4 l Sherry
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Crème fraiche
- 100 g Butter
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Das Suppenhuhn:

Schritt2

Das Suppenhuhn putzen, waschen, in kochendes Salzwasser geben und herkömmlich mit Suppengrün, Salz, Pfeffer, der Chilischote ansetzen.

Schritt3

Aufkochen und abschäumen, 2 - 3 Stunden köcheln lassen.

Schritt4

Die Keulen prüfen, sie müssen richtig weich sein, dann herausnehmen, abkühlen lassen.

Schritt5

Den Hühnerfond etwas abstehen lassen und entfetten.

Schritt6

Das abgekühlte Huhn absuchen, Haut und Knochen entsorgen.

Schritt7

Alles in mundgerechte Stücke schneiden; und unter etwas Hühnerbrühe legen.

Schritt8

Die Soße:

Schritt9

Die Butter zerlassen, Mehl hinzufügen, mit dem Schneebesen gut verrühren. An die Seite stellen, etwas abkühlen lassen und mit ca. 1 l abgekühlter Hühnerbouillon aufgießen, glatt rühren. Dann folgt die Milch, die Sahne und Crème fraiche.

Schritt10

Wenigstens 10 min. köcheln lassen, bis der Kleber im Mehl ausgekocht ist

Schritt11

In der Zwischenzeit die Paprikaschoten und die Champignons putzen und in Streifen bzw. Scheiben schneiden.

Schritt12

(Paprikaschoten vorher mit einem Sparschäler schälen um die harte Außenhaut zu entfernen)

Schritt13

Zur Soße geben und 4 - 5min. zusammen köcheln lassen.

Schritt14

Mit etwas Cayenne, Zitronensaft, Weißwein und Sherry pikant nachschmecken. Das Fleisch dazu geben kurz aufkochen lassen.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Dazu reiche ich einen Curryreis, aber auch Kartoffeln und

Schritt17

frische Blattsalate nach der Saison, mit einem „satten“ Orangen-Yoghurt - Dressing.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** fast vergessene rezepte, für jeden tag, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chicken-a-la-king/>