



# Hähnchen Fricassée mit buntem Frühlingsgemüse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die einfache, schnelle Variante, in den Farben des Sommers

## Zutaten

- 2 frische Bauernhähnchen
- (geht auch der Einfachheit halber mit Geflügelteilen, z. B. Hähnchenkeulen)
- Etwas Suppengrün
- 8 Stück kleine Frühlingsmöhren
- 6 - 8 Stangen grüner Spargel
- 200 g kleine, weiße Champignons
- 1 Becher Creme fraiche
- 1/4 l trockener Weißwein
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 30 g Butter
- 2 El Mehl
- 5 - 6 gedrückte Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 2 - 3 Nelkenköpfe

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung des Geflügels.

### Schritt2

Das Geflügel von den Keulen befreien, abschneiden und den Schlussknochen, sowie die Röhrenknochen auslösen. Die Brüste auslösen, die Knochen klein hacken.

### Schritt3

Der Grundfond:

#### **Schritt4**

Die Knochen in kochendes Salzwasser geben, mit etwas Suppengrün und den Gewürzen ausgarnieren; ca. 45 min. leise simmern lassen. Erst dann die vorbereiteten Geflügelteile für

#### **Schritt5**

10 - 15 min. dazu geben, leicht rosa garen, keinesfalls übergaren.

#### **Schritt6**

Das Fleisch prüfen, heraus nehmen, von der Haut befreien und in mundgerechte Stücke schneiden;

#### **Schritt7**

Den Hühnerfond passieren, entfetten, ev. noch etwas auf die erforderliche Soßenmenge reduzieren.

#### **Schritt8**

Das Gemüse:

#### **Schritt9**

Waschen, putzen, schälen und auf gleiche Größe schneiden.

#### **Schritt10**

(Die kleinen Frühlingsmöhrenschnitten, ganz lassen, ebenso die Champignons)

#### **Schritt11**

.Den Spargel dritteln und "bissfest " in etwas Hühnerbrühe garen.

#### **Schritt12**

Der Soßenansatz:

#### **Schritt13**

Etwas Butter auslassen und 2 El Mehl dazu geben, gut verrühren, etwas "ausschwitzte" . Mit der Hühnerbouillon, dem Weißwein und Creme fraiche aufgießen, glatt rühren und ca.10 min. leise auskochen lassen. Nachschmecken, den Zitronensaft, sowie das Fleisch und das Gemüse.dazu geben

#### **Schritt14**

Alles zusammen nur noch kurz erhitzen, einmal kurz aufkochen lassen.

#### **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt16**

Ein farbenfrohes, leichtes Geflügelgericht in den Farben des Sommers ist entstanden.Gern reiche ich dazu Curry Reis und trinke dazu ein Glas trockenen Weißwein, der schon zum Kochen verwand

wurde.

**Tags:** für die ganze familie, leicht, preiswert, schnell, schnelle variante

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchen-fricassee-mit-buntem-fruehlingsgemuese/>