

## Hühner-Frikassee

### Für 4 Personen:

1 kg Hühnerbrust	1 l (Hühner)-Brühe	1 EL Butter,
2 EL Mehl	2 EL Sahne	1 Dose Spargel,
1 Dose Champignons	1 TL Kapern	Salz, Zucker,
Zitronensaft	1 Eigelb.	

Gekochte Hühnerbrust in Würfel schneiden. Aus Butter und Mehl eine Schwitze bereiten und mit soviel Brühe ablöschen, dass eine sämige Soße entsteht. Eigelb mit Sahne verrühren und unter die Soße ziehen; evtl. etwas Brühe nachgießen. Die anderen Zutaten vorsichtig unterheben, alles langsam erhitzen und mit den Gewürzen abschmecken. Dazu passt Reis.

NN