

Hühnerfrikassee

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Möhre
1 Selleriestange	300 g braune Champignons	1 EL Pflanzenöl
4 Hähnchenschenkel	150 ml Weißwein	6 g frischer Thymian
1 l Hühnerbrühe	4 Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer
250 g Schlagsahne	1 EL Weizenmehl, 405	15 g Petersilie

Zwiebel, Knoblauch und Möhre schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Sellerie waschen und ebenfalls klein würfeln. Die Champignons mit einem Küchentuch säubern und in dünne Scheiben schneiden.

Das Öl in einer großen Pfanne auf hohe Temperatur erhitzen und die Hähnchenteile darin anbraten, bis die Haut goldbraun ist. Mit Weißwein ablöschen.

Thymian waschen und trocken schütteln.

Hühnerbrühe, Lorbeerblätter und Thymianzweige dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei geschlossenem Deckel 45 Minuten auf kleiner Temperatur köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

Nach 25 Minuten die Sahne, das Gemüse zugeben und 20 Minuten mitgaren.

Das Fleisch aus der Brühe nehmen, etwas abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke vom Knochen zupfen.

Lorbeerblätter und Thymianzweige aus der Brühe nehmen. 1 EL Mehl mit einem Schluck Wasser verrühren und dazugeben. Unter ständigem Rühren einmal kurz aufkochen, bis die Soße andickt. Zuletzt das Fleisch wieder dazugeben.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter in Streifen schneiden. Das Hühnerfrikassee damit garnieren.

NN am 10. Mai 2026