Hühnerfrikassee

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Möhre
1 Sellerie-Stange	300 g Champignons	1 EL Pflanzenöl
4 Hähnchenschenkel	150 ml Weißwein	6 g 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 bei hoher 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 mit geschlossenem Deckel 45 Minuten bei kleiner Temperatur köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.
Nach 25 Minuten die Sahne und 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 11. Oktober 2026