

# Hühner-Frikassee

## Für 4 bis 6 Personen

1 Suppenhuhn (2 kg)	1 Bund Suppengrün	Salz
$\frac{1}{2}$ Kohlrabi	1 große Karotte	6 Stangen weißer Spargel
2 Eigelbe	80 ml Sahne	100 g grüne TK-Erbesen
1 TL Zitronen-Abrieb	1 Prise Muskatnuss	Pfeffer

## Außerdem:

250 g Langkornreis

Das Huhn mit kaltem Wasser abspülen, in einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken, Deckel aufsetzen und zum Kochen bringen.

Währenddessen das Suppengrün putzen, waschen, klein schneiden, zusammen mit zwei Teelöffeln Salz zu dem Huhn in den Topf geben und alles rund 1,5 Stunden bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Das Huhn ist gar, wenn sich das Fleisch sichtbar von den Knochen löst.

Das Suppenhuhn vorsichtig aus der Brühe heben und etwas abkühlen lassen.

Das Suppengemüse entsorgen Kohlrabi, Spargel und Karotte schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Kohlrabi- und Karottenstücke in dem Hühnerfond (ca. 1 Liter) ca. 10 Minuten kochen, dann den Spargel hinzufügen und alles weitere 10 Minuten garen.

Dann den Herd ausschalten.

Reis nach Verpackungsangaben zubereiten.

Ist das Huhn gut abgekühlt, Haut und Knochen entfernen und das Hühnerfleisch in kleine Stücke zupfen.

Für die Sauce Eigelbe kräftig mit der Sahne verquirlen und in den noch warmen, aber nicht mehr kochenden Hühnerfond rühren. Nach wenigen Minuten sollte eine leichte Bindung einsetzen.

Die Erbsen und das Hühnerfleisch in die Sauce geben. Ggf. alles noch einmal kurz warm werden lassen.

Mit Zitronenabrieb, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

## Tipp:

Wem die Sauce nicht dick genug ist, kann sie noch mit etwas in wenig Wasser aufgelöster Speisestärke binden.

Björn Freitag am 02. Mai 2020