

# Hühnerfrikassee

## Zutaten für 4 Personen

- 1 Fleischhähnchen (kein Suppenhuhn)
- ca. 1 Liter Wasser, 1 Teelöffel Salz
- Suppengrün (2 bis 3 Mohrrüben, Petersilienwurzel, Selleriewurzel, Sellerieblätter, evtl. 1 Porreestange)
- 100 g Butter
- 2 Esslöffel Mehl
- 1 Gläschen Kapern
- 1 oder 2 Esslöffel Hühnerbrühe instant
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Esslöffel Essig (5%-ig)

## Zubereitung

Das Hähnchen wird ab gespült und mit dem gesalzenen Wasser und dem Suppengrün zum Kochen gebracht. Mit Hühnersuppe instant kann die Brühe abgeschmeckt werden. Nach ungefähr einer Stunde wird alles aus der Brühe genommen und das Huhn erkalten lassen.

In einem gesonderten Topf wird das Mehl in Butter angeschwitzt und mit der Hühnerbrühe abgelöscht. Diese Soße wird nun mit Kapern (und der Kapernsoße), Zucker, Hühnerbrühe instant und Essig kräftig abgeschmeckt.

Das Hühnerfleisch wird von den Knochen gelöst, von Haut befreit und zerteilt in die Soße gegeben. Auch eine oder zwei der gekochten Möhren sollten gewürfelt hinzugegeben werden (vorher die äußerste Schale abschneiden).

## Zubereitungszeit

ca. 2 Stunden

## Anrichtung

Zum Frikassee passt vor allem Reis.

