

Feines Hühnerfrikassee

Kategorien: Geflügelgerichte, Ragouts

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1 Suppmhendl ca. an Kilo
1 klaana Zwiefe
1 Lorbeeabladdl
2 Gwiaznöökn
¼ Söllarieknöi´n
1 klaane Lauchstaungan
2 Karottn
Soiz
Pfeffa (aan Weissn oba)
40 g Fettn
2 EL Mööh
250 g Hendlsuppm (nimm aan Wiafe)
100 ml Weisswei
Soft vo ana hoibn Zitron
A Prisn Zucka
120 g Sparglstickln (im Glos)
80 g Schwaumma
2 Gogal-Gööb
100 ml Schlogobas
1 EL Bedasüü (ghockt oba)
an Becha Sauarahm (waunst wüüst)

Zubereitung

Es kuchlfertiche Suppmhendl bedeckst amoi knopp mid Wossa.

Daun haust eine: in gschöödn Zwiefe, es Lorbeeabladdl, de Nöökn, de klaagschniddane Söllarie, in Lauch, de hoibatn Karottn, es Soiz und den Pfeffa.

Waunst des ois jetzand drinnad host, losst es Hendl zuadeckt im Toopf aanathoib (1 ½) Stund kechln.

Daun seichst de Hendlsuppm oo, hebst da owa de Karotten- und Lauchstickln auf.

Gib de Haud owe vom Hendl und les es Fleisch aussa.

Schneid des Fleisch in Stickln und decks mid aana Folie oo.

Jetztand erhitz de Fettn, gibs Mööh dazu, loss höö´ ausschitzen.

Des is a Eibrenn.

Tuas ooleschn mid Weisswei und da oogseichtn Suppm.

Daun loss es aufkochen, und ca. 10 Minutn kechln.

Jetztand host a Soß beinaund, waunst ollas richtig gmocht host.

Schmeck de Soß oo mit Soiz, Pfeffa, Zitraunansoft und Zucka.

Hau eine de narrischn Schwomma, desd hoffantlich vuahea scho klaa gschniddn host, so bläddrich oda so.

Dazua gibst de Sparglstickln und des Hendlfleisch.

Des losst jetztand a poa Minutn kechln.

De Gogal-Gööb varriahst mim Schlog, daun riahst as unter de Soß, und gibst de Lauch- und Karottnstickln dazua.

In Bedasüü straast afoch driwa.

Ois Beilog mochst an grean Solod mid Reis (Risi-Bisi), oda Nudln.

Tip: Waunst as a weng saura hom wüüst de Gschicht, daun riahst afoch unta de Soß no a bissl an Sauarahm!