

Hühnerfrikassee

Zutaten für

- 1 Hähnchen
- 1 Stange Lauch
- 3 Möhren
- Gemüsebrühe
- Salz
- Butter
- Mehl
- Milch
- Tafelessig
- Zucker



Zubereitung

1. Lauch kleinschneiden
2. Hähnchen mit Lauch, Möhren, Gemüsebrühe und Salz kochen
3. Möhren nach ca. 30 Minuten herausnehmen
4. Hähnchen nach ca. 1 Stunde herausnehmen
5. Hähnchen abkühlen lassen
6. Haut, Knochen und Knorpel entfernen
7. Fleisch kleinschneiden
8. Möhren pellen und in Scheiben schneiden
9. Mehlschwitze zubereiten, mit Milch ablöschen
10. Hühnerbrühe durch Sieb hinzugeben, aufkochen
11. mit Salz, Zucker und Essig abschmecken
12. Fleisch und Möhren dazugeben