

Hühnerfrikassee



kleinkindtauglich

Hühnerfrikassee selber machen - mit diesem Rezept gelingt dir der Klassiker kinderleicht

Hühnerfrikassee selber machen ist gar nicht schwer. Ich zeige dir in meinem Rezept, wie du es nach klassischer Art und DDR Rezept selber kochen kannst. Bei uns steht das Hühnerfrikassee recht regelmäßig auf dem Speiseplan und ist bei meinen drei Kindern auch sehr beliebt – besonders meine 5-Jährige betont jedes Mal, wie gut es ihr schmeckt und gibt mir dafür explizit 5 von 5 Sternen ;-)

Welches Fleisch eignet sich für Hühnerfrikassee?

Ich verwende für mein Hühnerfrikassee ein kleines ganzes Hühnchen oder ein Suppenhuhn, da es meiner Meinung nach die beste Brühe macht.

Wenn es schneller gehen soll, kannst du aber auch auf **Hähnchenschenkel** oder **Hühnerbrustfilet** zurückgreifen. Damit wird das Hühnerfrikassee zu einem richtig schnellen Gericht für Klein und Groß, denn Hühnerbrustfilet muss nur wenige Minuten kochen.

Was kommt noch ins Hühnerfrikassee?

Erbsen, Möhren und Spargelstücken - so kenne ich das Hühnerfrikassee von meiner Oma früher. Alternativ eignen sich aber auch **Champignonscheiben** oder **kleine Pilzköpfe** ganz wunderbar als Zutat.

In unserem Hühnerfrikassee sind **Kapern** sehr wichtig, auf die wir alle, die Kinder eingeschlossen, sehr abfahren. Nicht selten kommt noch ein kleines Extraglas mit auf den Tisch.

Meine Oma hat das Hühnerfrikassee immer zu Weihnachten vorbereitet und zusätzlich kleine Fleischklößchen mit hinein gegeben, was auch sehr lecker ist.

Kleine Herausforderung? So gelingt deine Mehlschwitze

Das Schwierigste am Hühnerfrikassee ist für viele die **Mehlschwitze**, doch auch davor brauchst du keine Angst haben.

Wichtig ist, dass du **genauso viel Butter wie Mehl** verwendest, alles gut verrührst und die **Hühnerbrühe nur schlückchenweise** und unter starkem Rühren angießt. Bilden sich trotzdem Klümpchen, dann hilft auch der Pürierstab ;-)

Zutaten für einen großen Topf:

- 1 Huhn oder 700 g beliebiges Geflügelfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt und 2 Gewürzkörner (Piment)
- Salz
- 6 EL Butter
- 6 EL Mehl
- Zitronensaft
- 1 Packung Leipziger Allerlei (Gemüsemischung aus Möhren, Erbsen, Spargel; alternativ eine kleine Tasse von jeder Sorte)
- wer mag: kleine Champignons
- 1 Eigelb
- 100 ml Sahne

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 70 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 95 Minuten



So bereitest du das Hühnerfrikassee zu:

1. Gib das Huhn mit der geschälten Zwiebel, dem Lorbeerblatt und dem Piment in einen Topf, so dass es knapp bedeckt ist. Salze das Wasser ordentlich und lasse dein Huhn dann für ca. 1 Stunde köcheln.

Verwendest du Putenbrustfilet o.ä. ist die Kochzeit natürlich bedeutend geringer - teste hierfür mit einem Messer, wann es gar ist.

2. Wenn das Fleisch weich ist, nimmst du es aus der Brühe und lässt es abkühlen. Löse das Fleisch dann vom Knochen schneide es in mundgerechte Stücke.
3. Nun nimmst du dir einen zweiten Topf, zerlässt darin die Butter und rührst dann das Mehl kräftig ein.
4. Lösche die Mehlschwitze mit der Hühnerbrühe ab. Gib sie dabei schlückchenweise zu und rühre immer gut um, so dass sich keine Klümpchen bilden. Wie viel Brühe du zugibst, hängt von deiner gewünschten Konsistenz ab. Meine Kinder mögen gern viel Sauce, so dass ich recht viel dazu gebe.
5. Schmecke die Sauce dann kräftig mit Salz, Zitronensaft und eventuell etwas Zucker ab. Einige Köche geben auch ein paar Spritzer Worcestersauce hinzu.
6. Gib nun die Erbsen, Möhren und den Spargel sowie eventuell Pilze hinzu und lass sie für 5-10 Minuten köcheln.
7. Dann kommt das Hühnerfleisch in die Sauce und wer mag, gibt jetzt auch Kapern hinzu.
8. Verrühre das Eigelb mit der Sahne, schalte das Frikassee aus und ziehe die Eiersahne unter das Hühnerfrikassee, das nun nicht mehr kochen sollte.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Typischerweise wird Hühnerfrikassee mit Reis serviert, es schmeckt aber auch mit Salzkartoffeln sehr gut.

Du möchtest Frikassee gern mal vegetarisch zubereiten? Dann schau dir doch mal mein [Eierragout](#) an.