

Curry-Hühnerfrikassee mit Ananas und Champignons

by Andreas - Sonntag, März 04, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/curry-huehnerfrikassee-mit-ananas-und-champignons/>



Hühnerfrikassee ist ein beliebtes Kantinenessen. Zuhause wird es eher selten gekocht, da es ein wenig aufwendig ist. Ganz Unerschrockene kaufen das fertige Gericht lieber tiefgefroren, weil es halt schnell geht. Geschmacklich muss man da dann schon Abstriche machen. Ich habe hier mal eine asiatische Variante mit Curry hergestellt.

1 Huhn

1 Bund Suppengrün

300 gr. Champignons

3 Frühlingszwiebeln

1 rote Spitzpaprika

200 gr. Ananas

100 ml Weißwein

5 Wacholderbeeren

5 Pfefferkörner

1 ½ TL Currypulver

½ TL Kurkuma

2 EL Mehl

40 gr. Butter

1 EL Zitronensaft

Salz

Das Huhn in einen großen Topf geben. Das Suppengrün grob würfeln mit den Wacholderbeeren, den Pfefferkörnern und dem Weißwein und 1 Liter kaltes Wasser dazugeben. Mit Salz würzen. Bei kleiner Flamme und geschlossenem Deckel 1 Stunde garen. Danach das Huhn entnehmen und abkühlen lassen. Dann die Haut entfernen und das Fleisch von den Knochen lösen. Die Brühe mit dem Suppengrün in ein Sieb geben und die klare Brühe später verwenden.

In einem großen Topf die Butter erhitzen und die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln, die Champignons, die in kleine Stücke geschnittene Ananas und den gewürfelten Spitzpaprika darin anbraten. Das Currypulver, das Kurkuma und das Mehl dazugeben und gut vermengen. Dann nach und nach Hühnerbrühe dazu gießen bis das Frikassee die richtige Konsistenz hat. Nun das Hühnerfleisch dazugeben. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Weitere Empfehlungen:

Hähnchenbrustfilets mit Koriander-Kokosmilchmarinade

Die Hähnchenfilets sollten auf jeden Fall mit frischem Koriander bearbeitet werden. Damit die M...

Piadina

Im Grunde entspricht die Zubereitung der Piadina mexicanischen Tortillas oder sonstigen weltweit...

Spaghetti mit Flusskrebsschwänzen und Ziegenfrischkäse

Schnelles und einfaches Pastagericht mit einer nicht ganz alltäglichen Zutatenkombination. Fris...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station