

## **Hühnerfrikassee in Sahne-Senfsauce**

by Andreas - Dienstag, Dezember 09, 2014

<http://mundgericht.de/index.php/huehnerfrikassee-in-sahne-senfsauce/>

Beim Huhn sollte man nicht zu geizig sein. Ein altes, zähes Suppenhuhn gibt kein gutes Frikassee. Wenn kein englisches Senfpulver vorhanden ist, geht natürlich auch der aus dem Glas.

**1 Huhn**

**1 Bund Suppengrün**

**1 Lorbeerblatt**

**5 Wacholderbeeren**

**1 Zwiebel**

**2 Möhren**

**2 Pastinaken**

**2 Selleriestangen**

**200 gr. Champignons**

**1 EL Zitronensaft**

**200 ml Hühnerbrühe**

**100 ml Weißwein**

**150 ml Sahne**

**20 gr .Butter**

**2-3 TL englisches Senfpulver**

**Pfeffer**

**Salz**

In einen großen Topf mit Salzwasser das grob gewürfelte Suppengrün, das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren geben und aufkochen. Dann das Huhn einlegen und ca. 2 Stunden bei geschlossenem Deckel und kleiner Flamme kochen. Das Huhn entnehmen und ein wenig abkühlen lassen. Dann das Fleisch von den Knochen trennen, die Haut entfernen das Fleisch in kleine Stücke schneiden. Die Brühe durch ein Sieb gießen und das Suppengrün, das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren entsorgen. Die Zwiebel, die Möhren, die Selleriestangen und die Pastinaken fein würfeln. Die Champignons in schmale Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit einem kleinen Stück Butter anbraten. Mit dem Weißwein und der Hühnerbrühe ablöschen und ca. 10 Minuten bei kleiner Flamme dünsten. Dann das Hühnerfleisch dazu geben. Derweil die Sahne steif schlagen und mit dem Senfpulver in die Pfanne geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen und den Zitronensaft einrühren. Zum Frikassee passen Reis, Nudeln oder Kartoffeln.