

Hühnerfrikassee indisch

by Andreas - Mittwoch, September 12, 2012

<http://mundgericht.de/index.php/huhnerfrikassee-indisch/>

Bei mir zuhause sind gerade „indische Wochen“. Und da mir gerade der Sinn nach Ingwer und Curry steht, habe ich aus einem traditionellen deutschen Hühnerfrikassee ein indisch angehauchtes gekocht.

1 Huhn (da darf es schon ein ehemals fröhliches sein)

1 Bund Suppengrün

1 Zwiebel

3 Möhren

500 gr. weißer Spargel

300 gr. Champignons

50 gr. Butter

200 ml Weißwein

3 EL Mehl

2 TL Currypulver

1 TL geriebener Ingwer

1 TL Pfefferkörner

1 TL Zitronensaft

1 Lorbeerblatt

Zucker

Pfeffer

Salz

Das Suppengrün grob zerteilen und mit deiner Zwiebel und dem Huhn in einen großen Topf geben. Mit ca. 2 Liter Wasser auffüllen. Die Pfefferkörner, das Lorbeerblatt und einen TL Salz dazugeben und nun 1 ½ Stunden kochen.

Den Spargel schälen und in Stücke schneiden. Die Möhren und die Champignons in dünne Scheiben schneiden.

Das Huhn aus der Brühe nehmen. Die Brühe durch ein Sieb geben und erneut in den Topf geben. Das ausgekochte Suppengrün entsorgen. Das geschnittene Gemüse in die Brühe geben. Ca. 15 Minuten bei kleiner Flamme kochen.

Unterdessen die Haut des Huhns entfernen, das Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke zerteilen.

Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Mit dem Weißwein, dem Zitronensaft und einigen Kellen Hühnerbrühe ablöschen. Nun das Currypulver und den geriebenen Ingwer unterrühren. Abschließend das Gemüse aus der Brühe und das Fleisch beifügen. Nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die restliche Brühe kann man z.B. für eine Currysuppe mit Pilzen verwenden.