



Frühlingsfrikassé

Zutaten

für 4-6 Portionen

- 1 Meierhof-Hähnchen (ca. 1,8 kg)
- 1 Bd Suppengrün
- 1 kl. Lorbeerblatt
- einige Pfefferkörner
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer

Sauce:

- 250 g mehliges Kartoffeln (geschält gewogen)
- 1/2 L Hühnerbrühe
- 200 g Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer
- 300 g feines Gemüse: Erbsen, Spargel, Kohlrabi, Möhren, Brokkoli (oder eine TK Mischung)

Zubereitung

Zwiebel halbieren und in einem großen Topf trocken anrösten. Huhn kalt abspülen und in dem Topf mit Wasser knapp bedeckt zum Kochen aufsetzen, abschäumen. Salz, Pfefferkörner, Lorbeer und geputzes, gewürfeltes Suppengrün zugeben und ca. 1-1,5 Stunden sieden lassen. Kartoffeln schälen, grob würfeln, in 1/2 L Hühnerbrühe garen, mit dem Mixstab pürieren, abschmecken. Blanchiertes Gemüse zugeben und einige Minuten ziehen lassen. Sahne zugeben, abschmecken. Hähnchen aus der Brühe nehmen, etwas abkühlen lassen, Haut abziehen, Fleisch von den Knochen lösen, in Würfel schneiden und in die Sauce geben, mit gehackter Petersilie bestreut in einer vorgewärmten Schüssel servieren. Restliche Brühe mit einer beliebigen Suppeneinlage und gehackter Petersilie als Vorsuppe servieren.

Dazu empfehlen wir einen leckeren Weißwein aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
 Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282