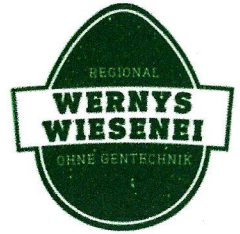
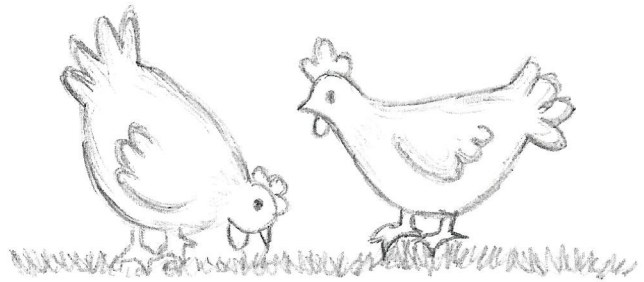


# Hühner - Frikassee



- 1 Suppenhuhn
- 1 Glas Spargel
- 1 Dose Pilze
- 5 Tassen Hühnerbrühe
- 80 gr. Butter
- 80 gr. Mehl
- Gewürz 2 Maggi, Salz
- Worcestersauce
- Möhre, Lauch nach Geschmack



1. Suppenhuhn im Wasser ca. 1 Stunde kochen - Gemüse nach Geschmack dazu geben
2. Suppenhuhn etwas abkühlen lassen, ablösen und in kleine Stücke schneiden
3. 80 gr. Butter erwärmen, Mehl dazu geben und gut verrühren - mit einer Tasse Brühe ablöschen und würzen (Maggi, Salz, Worcestersauce)
4. Spargelwasser und weitere 3-4 Tassen Brühe dazu geben bis eine sämige Konsistenz entsteht
5. Spargel, Pilze und das Hähnchen unterheben und sofort servieren - dazu passt Reis

Guten Appetit!