



# Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

## Schnelles Hühnerfrikassee in der Cook4Me+ oder normal im Kochtopf

600 g Hähnchenbrustfilet  
250 g Champignons  
230 g Spargel  
2 EL Butter  
2 EL Mehl  
150 g Erbsen  
1 L Hühnerbrühe  
150 ml Sahne  
Salz  
Pfeffer  
etwas Zitronensaft  
etwas Worcestersauce



**Schnelles Hühnerfrikassee  
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD  
Website**

Das Hähnchenbrustfilet in der Brühe ca.40 Min.köcheln bzw. 8 Min. "unter Druck garen" in der Cook4Me+. Den Spargel und die Pilze klein schneiden. Das Hähnchenbrustfilet herausnehmen und würfeln.Die Brühe abseihen, 600ml abmessen. Die Butter in einen Topf oder Cook4Me geben und schmelzen. Das Mehl einrühren und 1-2 Minuten rühren, bis eine goldgelbe Mehlschwitze entsteht. Dann nach und nach langsam die Brühe einrühren. Dann die Sahne einrühren, alles einmal aufkochen und die Sauce ca. 5 Min. köcheln und eindicken lassen. Sollten Klumpen in der Soße sein einmal kurz mit dem Mixstab die Klumpen auflösen. Dann die Erbsen, den Spargel und die Champignons zugeben und ca. 5 Min. köcheln lassen. Das Hähnchen in die Sauce geben und ca. 5 Min. in der Sauce ziehen lassen. Alles mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken. Dazu passt sehr gut Reis. Reis kochen in der Cook4Me+ entweder das Programm im Gerät verwenden oder manuell "unter Druck garen"

**Tipp: 300g Reis – 500ml Wasser – 7 Min. "unter Druck garen"**