



## Hühnerfrikassee

4-6 Portionen

1 Poularde oder Hähnchen, ca. 1,5- 2 kg  
ein paar Stücke Mazisblüte  
1000 g Spargel [TK-Spargel]  
750 g rosa Champignons  
150 g Butter  
100g Mehl  
Salz  
Pfeffer

Das Huhn in ca. 2 Liter Salzwasser (9 g/l) mit der Mazisblüte kochen (ca. 90 Min.)  
Spargel im Dämpfopf garen und abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden  
Champignons blättrig schneiden, in 50 g Butter dünsten, salzen, pfeffern, beiseite stellen

Das gekochte Huhn zerlegen, das Fleisch absuchen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Brühe durch ein Sieb gießen, um die Mazisblüte zu entfernen. Aus der restlichen Butter und dem Mehl eine Schwitze bereiten und mit knapp 1 Liter der Brühe ablöschen. 15 Min. köcheln lassen. Fleisch, Pilze und Spargel zugeben, alles erhitzen aber nicht mehr kochen. Bei Bedarf noch etwas Brühe zugeben. Mit Salz und evtl. einem Schuss Weißwein abschmecken.

Dazu: Basmatireis.

Getränk: Riesling.