

# Hähnchenfrikassee mit Champignons bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

1 Hähnchen, 2 Zwiebeln, 2 Nelken, Salz, 125 gr frische Champignons, 1 Esslöffel Butter oder Margarine, 1 Päckchen Helle Soße für 1/4 ltr., 1 Esslöffel Speisestärke, 0,125 l Milch, 1 Eigelb, 0,5 Teelöffel Worcestersoße, 0,5 Zitrone, 1 Tasse tiefgekühlte junge Erbsen, 1 Lorbeerblatt.

## Die Vorbereitungen:

Das Hähnchen auftauen lassen.

## Die Zubereitung:

Das Hähnchen knapp mit Wasser bedeckt aufsetzen. Geschälte und geschnittene Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblatt und Salz hinzufügen, aufkochen und 35 Minuten ziehen lassen. Champignons putzen, waschen, in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und in Butter oder Margarine 2 Minuten dünsten. 1/4 ltr. Hähnchenbrühe dazuseihen, 2 Minuten kochen. Soßenpulver mit Speisestärke, Milch, Eigelb, Worcestersoße verquirlen, dazurühren, aufkochen. Zitronensaft und gegarte Erbsen hineingeben, Soße heiß halten. Hähnchen zerteilen, enthäuten, anrichten, mit Soße begießen.