

Hühnerfrikassee mit Püreerand

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 90 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 2 Hähnchenbrüste
- 1 kleines Bund Suppengrün frisch
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Pfefferkörner
- Jodsalz
- 6 Stiele Kerbel
- 350 g grüner Spargel
- 300 g tiefgefrorene Pariser Karotten
- 200 g Erbsen grün tiefgefroren
- 2 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Komplette
- 9 EL MONDAMIN Saucenbinder, hell
- 100 g Schlagsahne
- Pfeffer
- 1 Saft von 1 Zitrone

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2308 kJ
Energie (Kilokalorien):	552 kcal
Fett:	13 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,6 g
Kohlenhydrate:	64 g
davon Zucker:	18 g
Ballaststoffe:	11 g
Eiweiß:	37 g
Salz:	1,9 g

Zubereitung

1. Für das Hühnerfrikassee mit Püreerand 2 Hähnchenbrüste waschen und trocken tupfen. In einen großen Topf setzen. 1 kleines Bund Suppengrün putzen bzw. schälen, waschen und in Stücke schneiden. Suppengrün, Lorbeerblatt und 1 TL Pfefferkörner in den Topf geben. Ca. 2,5 Liter Wasser zugießen, so dass das Fleisch bedeckt ist. Alles aufkochen, mit Salz würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen. 6 Stiele Kerbel waschen, trocken schütteln. Blättchen, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen und hacken. 350 g Spargel waschen, holzige Enden abschneiden.

Spargel in Stücke schneiden.

2. Fleisch aus der Brühe nehmen, etwas abkühlen lassen. Brühe durch ein Sieb gießen und auffangen. 3/4 Liter Brühe abmessen. In einem Topf aufkochen. 300 g Pariser Karotten darin ca. 8 Minuten, Spargel und 200 g Erbsen ca. 5 Minuten garen. Gemüse in ein Sieb gießen, Brühe auffangen. Fleisch von Haut und Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden.

3. 1 Liter Wasser aufkochen, von der Herdplatte ziehen und 2 Beutel PFANNI Kartoffel Püree hineinrühren. Brühe nochmals aufkochen, unter Rühren 9 EL MONDAMIN Saucenbinder hell hineinrühren, ca. 3 Minuten köcheln. 100 g Sahne dazugießen. Soße mit Salz, Pfeffer und Saft einer Zitrone abschmecken. Gemüse und Fleisch zur Soße geben. Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Auf 4 Teller am Tellerrand einen Kreis spritzen. Frikassee in die Mitte füllen. Hühnerfrikassee mit Püreerand mit Kerbel bestreuen und garnieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 90 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen