

Italienisches Hühnerfrikassee

Zutaten

(für 4 Personen):

- 1 Hähnchen
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Suppengrün
- 1 TL Pfefferkörner
- 2 TL Salz
- 2 TL italienische Kräuter
- 1 Lorbeerblatt
- 20 g Butter
- 30 g Mehl
- 500 ml passierte Tomaten
- 100 g Oliven
- 250 g Mozzarella-Kugeln
- 1 Bund Basilikum
- 4 Zweige Thymian
- 3 EL Balsamico Bianco
- 1 Ciabatta



Nährwerte:

Pro Portion ca. 907 kcal, 55 g Fett, 65 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 150 Minuten

Italienisches Hühnerfrikassee

Zubereitung:

1. Für das Hühnerfrikassee als erstes Hähnchen, Knoblauch, Suppengemüse,...
2. ...Pfeffer, Salz, italienische Kräuter und Lorbeerblatt mit circa 3 Liter Wasser aufgießen und 90 Minuten köcheln lassen.
3. Den Schaum, der sich beim Kochen bildet, gelegentlich abschöpfen.



Italienisches Hühnerfrikassee

4. Dann das Hähnchen aus der Brühe nehmen und das Fleisch mit zwei Gabeln von den Knochen zupfen.



5. Die Brühe durch ein Sieb gießen und auffangen.



6. Anschließend die Butter schmelzen.



7. Mehl einrühren...

Italienisches Hühnerfrikassee

8. ...und 500 ml Brühe sowie Tomaten unterrühren und einmal aufkochen lassen.



9. Zum Schluss Oliven, Hälfte der Mozzarellakugeln, Basilikum, Thymian, Balsamico Bianco...



- 10....und gezupftes Hähnchenfleisch unterheben und aufkochen.

Italienisches Hühnerfrikassee



11. Mit restlichen Mozzarellakugeln toppen und genießen!





Italienisches Hühnerfrikassee



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-gefluegel.de**