

HÜHNERFRIKASSEE – wie bei OMA

geschrieben von Karin Knorr | 24. Oktober 2018



Ich kann euch gar nicht erzählen, warum ich in letzter Zeit so oft an meine Oma denke. Sie war und ist immer bei mir, wenn ich in der Küche stehe und etwas leckeres koche. In meinen Gedanken trug sie ihre Kittelschürze und ließ niemanden in ihr Reich. Nur ich durfte über den Topfrand schauen oder die Schüssel mit restlichem Teig ausschlecken. Meine Oma hatte eigene Hühner und wenn das Huhn alt genug war, kam es in den Suppentopf. Daraus wurde meist eine Hühnersuppe gekocht. Für Feierlichkeiten gab es Hühnerfrikassee oder Geflügelsalat.

Für euch gibt es heute das Rezept zum Frikassee. Natürlich wieder mit einem Video.

Zutaten:

- Fleisch von einem halben Suppenhuhn
- 750 ml Hühnerbrühe
- 2 große Möhren
- 100 g Erbsen (TK)
- 200 g Champignons
- 100 g Blumenkohl
- 3 EL Butter
- 3 EL Mehl
- Zitronensaft
- Basics: Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Suppenhuhn kochen. Das Rezept dazu [findet ihr hier](#). Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und in etwas Butter dünsten. Jetzt in einem Topf 2 Esslöffel Butter auslassen und das Mehl dazu geben. Unter ständigem Rühren braun werden lassen. Nun mit der Hühnerbrühe ablöschen und das gedünstete Gemüse sowie Fleisch hinzufügen. Auf kleiner Flamme etwa 5 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitrone abschmecken. Regelmäßig umrühren, damit nichts anbrennt. Und fertig ist diese leckere Mahlzeit.

Tipps: Den Blumenkohl hatte ich übrig, so durfte er mit ins Frikassee. Ihr könnt auch mehr Erbsen verwenden. Passend zum Hühnerfrikassee ist Reis. Wollt ihr dieses Gericht mit Brot essen, könnt ihr etwas weniger Brühe verwenden.

So ist das Hühnerfrikassee etwas dicker.

Diese Rezepte aus der Kindheit könnten euch auch interessieren:

[Apfelpfannkuchen, Chicorée-Salat](#)

Ich wünsche euch viel Spaß mit euren Erinnerungen. Schreibt mir doch, was ihr gern einmal nachkochen möchtet. Alles Liebe,

eure Karin

OMAS FESTAGSSUPPE – Hühnersuppe

geschrieben von Karin Knorr | 24. Oktober 2018



An Feiertagen wie Weihnachten oder Neujahr gibt es bei meiner Mama eine Vorsuppe. Sie hat das von meiner Oma übernommen. Es ist eine Hühnersuppe mit vielerlei Einlagen. Unter anderem kommen da Spargel oder Blumenkohl in die Suppe. Sie bindet es mit Eiern ab UND ganz wichtig sind Nudeln, die quellen müssen. Dann gibt es im nächsten Jahr viel Geld beziehungsweise Glück. Ich zeige euch jetzt, wie ihr die Hühnersuppe zubereiten könnt.

Zutaten für zirka 6 Personen:

- 1 Suppenhuhn
- 2 TL Salz, etwas Pfeffer
- 1 Stange Porree
- 3 Möhren
- 1 Scheibe Sellerie

Für die Einlage:

- Erbsen
- 2 – 3 Röschen Blumenkohl
- Nudeln oder Reis
- Petersilie

Zubereitung:

Das Suppenhuhn gründlich waschen und in einen Topf geben. Das Suppengemüse in kleine Stücke schneiden und hinzufügen. Jetzt mit so viel Wasser übergießen, dass alles bedeckt ist. Salz und Pfeffer dazugeben und kochen lassen. Das

Suppenhuhn braucht zirka 90 Minuten. Aus diesem Grund nehme ich gern auch mal ein Hähnchen. Da beträgt die Kochzeit in etwa 40 Minuten. Wer einen Schnellkochtopf besitzt, kann ebenfalls die Garzeit verkürzen. Ist die Suppe fertig, wird das Huhn herausgenommen und in kleine Stücke geschnitten. Die fettigen Teile wie Haut und „Bürzel“ werden entfernt. Nun gießt man die Brühe durch ein Sieb in einen anderen Topf und gibt das Fleisch und die Einlagen hinzu. In zirka 15 Minuten müsste alles durch sein.

Tipps: Ich persönlich mag die Hühnersuppe etwas dünner und verwende das Fleisch für ein Hühnerfrikassee. Nach der Traditionellen Chinesischen Medizin sollte die Suppe 12 bis 24 Stunden kochen, um heilende Kräfte zu entwickeln. In diesem Fall wird nur die Brühe verwendet, der Rest wird weggetan.

Diese Suppen-Rezept könnten euch auch interessieren: [Omas Graupensuppe](#), [Omas Kartoffelsuppe](#)

Ich wünsche euch viel Freude beim Kochen, Glück und Gesundheit,

eure Karin Knorr