

## Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad:

### Zutaten

4 Portionen

---

1 kg	Hähnchenbrust	1 L	Hähnchenbrühe
1 TL	Butter	1 TL	Mehl
2 TL	Sahne	250 g	Spargel
250 g	Pilze	1 TL	Kapern
1 TL	Zucker	1	Limone
1	Ei	1 TL	Paprikapulver
	Salz		

### Zubereitung

- 
1. Hähnchenfleisch 15 Minuten lang in der Brühe kochen, dann herausholen und in Würfel schneiden.
  2. Butter mit dem Mehl und ein wenig von der Brühe vermischen und glatt rühren.
  3. Separat das Ei schlagen und mit der Sahne verrühren.
  4. Dieses Gemisch zu der Buttercreme geben und dann in die Brühe unterrühren.
  5. Den in 3 Teile geschnittenen Spargel, die gewürfelten Pilze und die Kapern zugeben und ein paar Minuten köcheln lassen.
  6. Zuletzt mit Salz, Paprika und Zucker abschmecken und die Fleischstückchen zugehen.