MARLEY SPOON



Cremiges Hühnerfrikassee

mit Lauch und Pilzen auf Jasminreis

ca. 30min 3 Portionen

„Frikassee“ kommt aus dem Französischen und bezeichnet ein Ragout aus hellem Fleisch in einer hellen Sauce. Die klassische Kombination aus zartem Hähnchenbrustfleisch und sahniger Sauce schmeckt Groß und Klein. Ergänzt mit Lauch und Champignons und serviert auf duftendem Jasminreis steht im Nu eine köstlich-sättigende Mahlzeit auf dem Tisch. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 300g Jasminreis
- 250g Champignons
- 2 Stangen Lauch
- 1 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 200ml Kochsahne [2]

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Butter [2]
- 2EL Weizenmehl [1]
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Küchenwaage
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

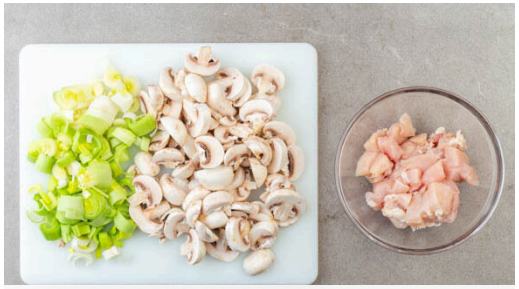
Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 754kcal, Fett 33.3g, Kohlenhydrate 70.2g, Eiweiß 42.7g



1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 450ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. **225g Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10–12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Pilze** ggf. säubern und in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Das **Fleisch** trocken tupfen.



3. Pilze braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei starker Hitze unter gelegentlichem Rühren in 5–7Min. goldbraun braten.



4. Fleisch & Lauch braten

Die Hitze reduzieren und 1½EL Butter, den **Lauch** und das **Fleisch** in die Pfanne geben und 3–5Min. mitbraten, bis der **Lauch** glasig und das **Fleisch** leicht weiß ist. Mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen.



5. Brühe zugeben

¾ des Brühgewürzes in 400ml heißem Wasser auflösen. 2EL Mehl in die Pfanne rühren und 1–2Min. mitbraten. Unter ständigem Rühren die **Brühe** mit einem Schneebesen schluckweise einrühren und zum Kochen bringen. Bei niedriger Hitze 2–4Min. köcheln lassen, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht.



6. Sahne zugeben

150ml Kochsahne einrühren und einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Frikassee** auf dem **Reis** anrichten und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**