

Kartoffel-Hühnerfrikassee mit Blätterteighaube



Zutaten für das Kartoffel-Hühnerfrikassee
ausreichend für 4 Personen

- 500g Kartoffeln, festkochend
- 4 große Hähnchenkeulen
- 300 g Minikarotten
- 250g weißer Spargel (optional)
- 300g Erbsen
- 60g Butter
- 60g Mehl
- 200g Schlagsahne
- 2 Lorbeerblätter
- 8 schwarze Pfefferkörner
- 1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 1 Eigelb
- Worcestersauce
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst die Hähnchenkeulen waschen . Einen Topf mit Wasser ,etwas Salz, den Lorbeerblättern und Pfefferkörnern zum Kochen bringen. Die Hähnchenkeulen in das kochende Wasser geben, die Hitze reduzieren (so das es leicht köchelt) und ca. 40 Minuten garen. Danach die Keulen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Brühe durch ein Sieb gießen und ca. 700ml für das Frikassee verwenden.

-> Hier ein Tipp von mir: Wenn ich Hühnerfleisch koche und die Brühe verwenden möchte, koche ich zuerst immer das Fleisch ca. 2 Minuten im Wasser ohne Gewürze, dann hole ich es heraus, schüttele das Wasser komplett weg und setze dann neues Wasser mit Gewürze für die Brühe auf, um dann mit dem Kochprozess zu starten. Das mache ich weil ich damit die Trübstoffe entferne und diese bereits im ersten Wasser schon herausgeholt habe. So gelingt es mir immer ein klare Brühe zu bekommen.

Kartoffel-Hühnerfrikassee mit Blätterteighaube

Zubereitung:

Im zweiten Schritt nun die Zutaten für das Frikassee zubereiten. Dafür die Kartoffeln schälen, würfeln und in einen Topf mit Salzwasser geben und ca. 10 Minuten darin kochen. Die Würfel brauchen nicht komplett durch sein, sie dürfen gern in der Mitte noch etwas fest sein. Abschütten und kurz abtropfen lassen.

Das Gemüse putzen, waschen, den Spargel schälen und klein schneiden und alles zusammen in eine Schüssel bereit stellen.

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch der Hähnchenkeulen nun von den Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden, so das sie später gut auf die Gabel gehen, aber nicht zu groß für den Mund sind. Die Haut verwende ich nicht für das Frikassee.

Butter in einem Topf nun erhitzen und das Mehl darin hell anschwitzen. Die abgemessene Hühnerbrühe und die Schlagsahne unter rühren hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Die Kartoffelwürfel hinzugeben und kurz garen lassen, ca. 2 Minuten später den Spargel dazu geben und alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann das Gemüse hinein und gut verrühren. Mit Worcestersauce, Salz & Pfeffer würzen. Das Frikassee in eine Auflaufform geben und das Geflügelfleisch dazu geben und vermischen.

Den Blätterteig ausrollen, etwas einschneiden und auf die Form legen. Den Rand einrollen und ebenfalls etwas dekorieren. Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und den Blätterteig damit bestreichen.

Das Kartoffel-Hühnerfrikassee ca. 15 Minuten im Backofen goldbraun backen lassen.