

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastköchin: Karin Kaufmann

Hühnerfrikassee mit Spätzle

Zutaten

(4 Personen)

Für das Hühnerfrikassee

- 800 g Hühnerbrühe samt Suppenhuhn (selbstgemacht)
- 50 g Butter
- 50 g Mehl (glatt)
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Wermut
- 1 dunkle Karotte
- 1 helle Karotte
- 1 rote Paprika
- 2 Stück Stangensellerie
- 100 g Erbsen
- 120 g Champignons
- 100 ml Rahm
- Salz
- Chilipulver
- Pfeffer
- Olivenöl zum Anbraten

Für die Spätzle

- 400 g Mehl (Weizendunst, doppelgriffig)
- 4 Eier
- Salz
- 3 EL Butter
- 200 ml kaltes Wasser

Zubereitung

Zuerst dem Stangensellerie die Fäden ziehen und ihn dann in Scheiben schneiden. Die Karotten in dünne Scheiben, die Paprika in Streifen und die Champignons in Würfel schneiden.

Anschließend Mehl und Butter kurz ohne Farbe anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und mit dem Kochlöffel schnell verrühren. Danach die abgelöschte Mehlschwitze nach und nach mit der Hühnerbrühe (durch ein Sieb) aufgießen und mit dem Schneebesen rühren, dass keine Klümpchen entstehen. Danach die geschnittenen Karotten und die Erbsen in die entstandene Sauce geben und köcheln lassen.

Für die Spätzle einen Topf mit gesalzenem Wasser zustellen und erhitzen. Für den Teig doppelgriffiges Mehl (Weizendunst), Eier, Salz und kaltes Wasser vermengen und kurz stehen lassen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das übrige geschnittene Gemüse (Stangensellerie, Paprika und Champignons) anbraten.

Das Suppenhuhn von der Karkasse und der Haut lösen, das Fleisch in Würfel schneiden und in die Sauce geben. Das Hühnerfrikassee mit Rahm vollenden und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

Den Spätzle-Teig mit einem Holzkochlöffel über einen Spätzlehobel direkt ins kochende Wasser drücken. Die Spätzle mit einer gelochten Schöpfkelle aus dem Kochwasser schöpfen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen, und in einen mit Butter gefetteten Topf füllen.

Das angebratene Gemüse mit Salz und Chilipulver würzen und gemeinsam mit dem Hühnerfrikassee auf einem flachen Teller anrichten. Die Spätzle in einer kleinen Schüssel dazu servieren und genießen.