

Chicken à la King bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Hähnchen, 1 Esslöffel Pfefferkörner, 2 Blatt Lorbeer, 200 gr Champignons, 1 kleine grüne Paprika, 4 Esslöffel Butter, 2 Esslöffel Mehl, 200 ml Sahne, 2 Eigelb, 3 Esslöffel trockener Sherry, 1 kleine rote Chilischote, 1 Prise edelsüßes Paprikapulver.

Die Vorbereitungen:

Das küchenfertig vorbereitete Hähnchen (rund 1,5 kg) waschen, in einen Topf legen, mit kaltem Wasser knapp bedecken, Pfefferkörner und Lorbeer zugeben und rund 45 Minuten bei mittlerer Hitze halb zugedeckt köcheln. Aus der Brühe nehmen, das Fleisch auslösen und in Streifen schneiden. Von der Brühe 300 ml gefiltert aufbewahren. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden, Paprika waschen, halbieren, entkernen und in schmale Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Butter in einem Topf zerlassen, Champignons und Paprika zugeben und rund 5 Minuten anbraten, anschließend das Mehl darüberstäuben und kurz mitgaren. Nach und nach die aufbewahrte Brühe und die Sahne zugeben und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprikapulver würzen und ein paar Minuten köcheln lassen.

Das Hühnerfleisch zugeben und erhitzen. Etwas Sauce in eine kleine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen, die Eigelbe untermixen und unter die Sauce rühren, danach NICHT mehr kochen, sondern nur noch warm halten, da sonst das Eigelb gerinnt. Die Chilischote aufschlitzen, entkernen und in schmale Streifen schneiden (die Hände danach SEHR gut waschen oder gleich Handschuhe benutzen), mit dem Sherry unter das Frikassee rühren, ein letztes Mal pikant abschmecken und z.B. mit Reis servieren.

Guten Appetit!