

rbb

DER TAG

REZEPT-TIPP

HOCHZEITSFRIKASSE

VON GASTWIRTSFAMILIE BOCHE

FÜR DAS HUHN

1	Huhn
1 Bund	Suppengrün
1 Glas	Kapern
2-3	Zitronen
100 ml	Weißwein
3 EL	Butter
4-6 EL	Mehl

FÜR DIE FLEISCHKLÖßCHEN

500 g	Hack gemischt
1	Zwiebel
1	Ei
1	Brötchen in Milch eingeweicht



Huhn mit geputztem Suppengrün garkochen (ca. 1,5 Stunden)
.....

Hackfleisch mit restlichen Zutaten mischen, gut würzen, kleine Klößchen abdrehen. In leicht kochendem und gesalzenem Wasser etwa 10 min garziehen lassen. Abgießen.
.....

Hühnerfleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden.
.....

In großem Topf Mehlschwitze aus Butter und Mehl ansetzen, ohne Farbe anzunehmen.
.....

Ca. 1 l Hühnerbrühe angießen (bis gewünschte Konsistenz erreicht ist).
.....

Hühnerfleisch dazugeben, mit Kapern, Kapernsaft, Zitronensaft und Weißwein kräftig abschmecken. Fleischklößchen dazugeben.
.....