

## Hühnerfrikassee mit Leipziger Allerlei



Zutaten:	Zubereitung:
Hühnerbrühe selbstgemacht (siehe Suppen)	kochen und gut die Hälfte der Brühe und 2/3 des Hähnchenfleisches für das Frikassee aufbewahren.
1 Tasse Reis	mit 2 Tassen der Hühnerbrühe zum Kochen bringen und zugedeckt ausquellen lassen.
2 Eßl Butter	in einem Topf schmelzen
3 Eßl Mehl	zugeben und eine helle Einbrenne kochen. Die Einbrenne in eine kleine Schüssel geben. Die restliche Hühnerbrühe aufkochen
<b>Gemüse:</b> (entweder 400 g Leipziger Allerlei Tiefgekühlt, oder)	
2-4 Karotten	in kleinen Würfeln zugeben
3-4 Stangen Spargel	schälen, in Stücke schneiden und ebenfalls zugeben

6 Champignons	in feinen Scheiben zugeben. Das Gemüse weich kochen
1 Tasse Erbsen	ebenfalls zugeben. Da die Erbsen schnell weich werden, die Brühe nun mit etwas von der Einbrenne andicken. Gut mit dem Schneebesen klumpenfrei einrühren. Mit
Milch (ca. 1/3 der Menge der Brühe)	die Soße verfeinern. Sollte die Soße noch zu dünn sein, mehr Einbrenne unterrühren. Und abermals aufkochen lassen. Am Schluß mit
einem guten Schuß Sahne	die Soße verfeinern und mit
Salz	abschmecken.

**Tipp:** Wer möchte kann noch Kapern und Kapernsud zur Soße geben.