

## Hühnerfrikassee

### Zutaten:

**800g Hühnerbrust**  
**1 große Tasse Reis**  
**1 Karotte**, in kleine Würfel geschnitten  
**1 Dose Champignons**, kleine ganze Köpfe  
**100g TK Erbsen**  
**2 Gläser Spargel**, 410g  
**800ml Geflügel Fond**  
**400ml Sahne**  
**2 – 3 EL Zitronensaft**  
**Kapern**, siehe mein Tipp  
**1 geh. EL Speisestärke**



### Backofen auf 220C Umluft, vorheizen!

Fleisch in kleine Streifen schneiden.

Pilze und Spargel abgießen

Alle Zutaten, außer den Spargel, in den Ofenmeister geben.

Alles gut vermengen.

Mit Deckel, für 45 Minuten, auf unterster Schiene, in den Ofen geben.

### Spargel in 3cm lange Stücke schneiden!

Die Speisestärke, in etwas Wasser lösen.

Nach 45 Minuten den Ofenmeister aus dem Ofen holen.

Die Spargel - Stücke, dazu geben und die gelöste Speisestärke einrühren.

Für weitere 10 Minuten, mit Deckel in den Ofen stellen.

Umrühren und genießen,

### Mein Tipp:

Kapern in Frikassee mag nicht jeder, daher mache ich mir eine kleine Menge warm und geben sie erst auf dem Teller dazu.

Etwas Weißwein macht das Essen noch feiner.

Die Mengen machen den Ofenmeister Rand voll und reichen für bis zu 6 Personen

**Guten Appetit!**