



Gigi's Lieblingsessen, das sie sich zum Abschied gewünscht hat!

### **Hühnerfrikassee mit Spargeln und Reis.**

1 Poulet (Grösse je nach Bedarf)  
Suppengrün (1 Karrotte, 1 Lauchstange, 1 Zwiebel, etwas Sellerie)  
2 lt gesalzenes kochendes Wasser

Für die Sauce

50 gr Butter  
50 gr Mehl  
ca 1 Liter warme Pouletbrühe  
1,8 bis 2 dl Rahm  
1 bis 2 Eigelb  
Zitronensaft  
Salz  
1 Dose Spargelspitzen  
oder Stangenspargel

Beilage Reis

Poulet in ca 2 Liter kochendem, leicht gesalzenem Wasser mit geputztem und grob geschnittenen Suppengrün aufsetzen und in 45 bis 55 Minuten, je nach Grösse, weich kochen.

Poule aus dem Topf nehmen und Brühe durch ein Sieb giessen. Gekochtes Suppengrün wird nicht mehr weiter benötigt.

In einem nicht zu kleinen Topf

aus 50 gr Butter und 50 gr Mehl eine Schwitze herstellen (Butter erhitzen, unter Rühren mit dem Schneebesen das Mehl zufügen, bis es Blasen wirft.) Mit ca 1 Liter noch warmer Brühe nach und nach unter Rühren auffüllen. Es gibt eine gebundene Sosse. Mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken, 1,8 bis 2 dl Rahm zufügen und mit 1 bis 2 verquirlten Eigelb binden.

Nun das in gabelgerechte Stücke zerteilte Pouletfleisch ohne Haut und Knochen zufügen.

Im Frühjahr wird das Frikassee mit Stangenspargel und Reis serviert.

In den andren Jahreszeiten wird eine Dose Spargelspitzen hinzugefügt.