

# **Hühner - Frikassee**

## **Zutaten**

1 junges Masthuhn von ca. 1,5 kg  
1 Stange Lauch  
2 Karotten  
1 Blatt Sellerie  
3 Blätter Weißkohl  
1 Zweig Thymian und 1 Lorbeerblatt  
3 EL Mehl  
10 cl saure Sahne oder Crème fraîche  
1 Eigelb  
Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Das vollfleischige Masthuhn in vier Stücke schneiden und mit dem Gemüse in einen Kochtopf geben, mit Wasser auffüllen (das Fleisch sollte bedeckt sein). 1 ½ Stunden köcheln lassen, dann den Sud durch ein Haarsieb streichen. Für die Bechamelsauce Butter und Mehl anschwitzen, und so viel Sud hinzugeben (in der Zwischenzeit immer wieder aufkochen lassen), bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Insgesamt ca. 10 Minuten Kochzeit. Kurz vor dem Servieren die saure Sahne mit dem Eigelb vermischen und in die Bechamelsauce einrühren. Nicht mehr aufkochen, und das Huhn sofort mit der Sauce servieren.

## **Fricassee de poularde**

### **Ingrédients**

1 poularde de 1,5 kilo,  
1 poireau,  
2 carottes,  
1 feuille de céleri,  
3 feuilles de chou vert,  
1 branche de thym et feuille de laurier,  
3 cuillerées de farine,  
10 centilitres de crème fraîche,  
1 jaune d'œuf,  
Sel, poivre.

### **Préparation**

Placer dans une cocotte la poularde coupée en quatre morceaux, disposer les légumes et recouvrir d'eau.

Après 1 heure 30 de cuisson, passer le jus de cuisson au chinois.

Pour le roux blanc, diluer le beurre et la farine avec un peu de jus de cuisson.

Remettre ce roux sur le feu 10 minutes et, juste au moment de servir, y ajouter la crème fraîche battue avec le jaune d'œuf. Servir la poularde accompagnée de cette sauce.

## **Potrąwka z pulardy**

### **Składniki**

1,5 kg pulardy  
1 por  
2 marchewki  
1 łodyga selera  
3 liście kapusty włoskiej  
1 gałązka tymianku  
liść laurowy  
3 łyżki maki  
10 centylitrów gęstej śmietany  
1 żółtko  
sól i pieprz

### **Przygotowanie**

Pularde wyporcjować na cztery części i włożyć do rondla z grubym dnem. Na mięsie rozłożyć warzywa i zalać wodą. Gotować półtorej godziny. Powstały bulion przecedzić przez gęste sito. Na sos rozpuścić masło, wymieszać z mąka i niewielką ilością bulionu. Gotować 10 min. Przed podaniem wymieszać ze śmietaną rozprowadzoną żółtkiem. Podawać do pulardy.