

# PASTA MIT CREMIGER SAUCE IM HÜHNERFRIKASSEE STIL

## PASTA MIT CREMIGER SAUCE IM HÜHNERFRIKASSEE STIL

Vor Kurzem habe ich euch ja mein [Suppenhuhn mit Reis](#) anstelle von Nudeln gezeigt, heute habe ich eine cremige Sauce im Hühnerfrikassee Stil mit Tagliatelle anstelle von Reis für euch. Das Ganze habe ich aus den Resten vom Suppenhuhn gezaubert - besonders die Brühe macht hier den großen Unterschied. Wenn ihr aber gerade kein Suppenhuhn gekocht habt müsst ihr jetzt nicht aufgeben, mit etwas Geflügelfond könnt ihr das gut ausgleichen. Außerdem kommen bei mir Lauch und Karotte mit in die Sauce, ihr könnt aber auch noch Pilze oder Erbsen zufügen. So oder so ist diese Pasta mit cremiger Sauce im Hühnerfrikassee Stil wirklich unglaublich lecker!



### ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

100g Fleisch vom Suppenhuhn (oder sanft gebratenes Hähnchenbrustfilet)

600ml Hühnerbrühe

2 EL Mehl

2 EL Butter

100ml Weißwein

2 Karotten

1/2 Lauchstange

70g Schlagsahne

4-5 Pimentkörner

Pfeffer & Salz

½ Zitrone

ZUBEREITUNG:

Die Hühnerbrühe in einem kleinen Topf aufkochen. Die im Mörser\* zerstoßenen Pimentkörner dazu geben. Die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden, den Lauch in Ringe schneiden und dann noch etwas klein hacken. Beides in die köchelnde Hühnerbrühe geben und alles auf ca. 200-300ml einreduzieren lassen.

In einer großen Pfanne die Butter schmelzen. Das Mehl dazu geben, gut vermengen und gold-gelb anschwitzen. Schlückchenweise den Weißwein einrühren, dabei immer gut umrühren damit keine Klumpen entstehen. Als nächstes erst die Hühnerbrühe mit dem Gemüse und dann die Sahne dazu geben.



Für die Pasta einen Topf Salzwasser zum kochen bringen und die Tagliatelle al dente kochen.

Die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen, das klein gewürfelte Hühnerfleisch dazu geben und dann alles mit Pfeffer, Salz und dem Zitronensaft abschmecken.



Die Nudeln durch ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben, Einen Teil der Sauce direkt mit der Pasta vermengen und die Nudeln auf zwei passende Pastateller verteilen. Die restliche Sauce darüber geben.



Lasst es euch schmecken!



© katha-kocht!