

PULLED PORK FRIKASSEE

Falls ihr mal die Nase voll haben solltet von Pulled Pork Sandwichs, Pizza, oder Wok Gerichten, dann habe ich hier mal etwas ganz anderes für euch. Ein Pulled Pork Frikassee. Das ist eine super leckere Alternative zum klassischen Hühnerfrikassee und genau das passende Rezept um in den Herbst zu starten. Die Karotten kommen bei mir aus dem Garten, die Erbsen aus dem Tiefkühler. Mit den Pilzen ist das Ganze eine schöne Mischung aus den besten Aromen von Geschnetzeltem und Frikassee - einfach und gut!



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

150g Pulled Pork

500ml Brühe / Bratensaft vom Pulled Pork oder Fond

3 EL Mehl

30g Butter

3 Karotten

6 Champignons

1 Tasse TK-Erbesen

150ml Schlagsahne /Crème fine

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

½ Zitrone

100-120g Reis

ZUBEREITUNG:

Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Pilze ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Für den Reis einen Topf Salzwasser zum kochen bringen. Den Reis hinein geben und nach Packungsanleitung garen.

Die Butter in der Pfanne schmelzen und die Karotten mit den Pilzen darin anbraten. Das Fleisch dazu geben und das Mehl darüber stäuben. Alles gut vermengen und dann langsam die Brühe dazu geben. Die Erbsen einrühren und alles dicklich einköcheln lassen.

Die Sahne einrühren und das Pulled Pork Frikassee mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Am Ende mit dem Zitronensaft abschmecken.

Den Reis mit dem Pulled Pork Frikassee auf tiefen Tellern anrichten und sofort servieren.

Guten Appetit!



© katha-kocht!