

1. Hühnerfrikassee mit Fleischbällchen nach Uckermärker Art

Zutaten:

- 1 Suppenhuhn
- 400 g Gehacktes
- 200 g Butter
- 200 g Spargel inklusive Spargelwasser,
- 200 g Champignons
- Suppengrün
- 200 g Möhren
- 1 Glas Kapern
- 1 - 2 Zwiebeln
- 1 Ei
- Pfeffer, Salz
- etwas Paniermehl
- etwas Mehl
- etwas Zitronensaft
- Prise Zucker
- ein Lorbeerblatt
- etwas Piment

Zubereitung am Vortag:

Das Suppenhuhn mit den Möhren und dem Suppengrün abkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch herausnehmen und die Brühe durchsieben, aber 1 - 2 Möhren aufheben.

Zubereitung am Tag:

Das Gehackte mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln würzen. mit einem Ei und etwas Semmelmehl gut durchkneten und zu kleinen Bällchen rollen.

Diese in gesalzenem Wasser mit Lorbeer und Piment abkochen.

Butter in einem Topf zerlassen und mit Mehl zu einer Schwitze verrühren. Die Brühe langsam auffüllen und das Spargelwasser hinzugeben. Die gut schäumende Masse mit Zitronensaft und einer Prise Zucker abschmecken. Kapern, Spargel, Fleischbällchen und Champignons hinzugeben.

Das Fleisch vom Suppenhuhn und die übrigen Möhren klein schneiden und vorsichtig unterheben. Alles auf kleiner Flamme gut durchwärmen lassen.

Aber aufpassen! Es brennt leicht an.

Dazu passen Reis, Weißbrot oder Kartoffeln.