

Königin Pastetchen „Suppenhuhn“

Béchamelsauce lt. Menu Band 1 herstellen, statt Fleischbrühe Hühnerbrühe nehmen.

Dürrfleisch fein würfeln, in Butter + Olivenöl andünsten

Rosé Champignons mitbraten *



Suppenhuhn-Fleisch schnetzeln und zugeben.
(Herstellung siehe Rezept „Hühnerbrühe“)

Salz, Pfeffer

Béchamelsauce zugeben, abschmecken, Zitronensaft zugeben.

Insgesamt 15 Minuten köcheln lassen.

* Luxusversion: Kalbsgeschnetzeltes mitbraten.

Guten Appetit !

Layout und © Walter Engstler