Wir retten dieses Deutsche Gericht vor dem AUSSTERBEN! ð??³ HÃ¼hnerfrikassee Rezept

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

Inhalt entsperren
Weitere Informationen

Dieses deutsche Gericht dÃ¼rfen wir nicht vergessen ð??©ð??ªð?•?

Nach zwei Wochen Pause sind wir endlich zurÃ¼ck in der KÃ¼che! WÃ¤hrend ich in Bangkok am Drehen war, mussten die Kochvideos kurz warten aber jetzt gibtâ??s wieder echtes Comfort Food: cremiges HÃ¼hnerfrikassee, ein absolut unterschÃ¤tzter Klassiker der deutschen KÃ¼che.

Ich zeige euch Schritt fÃ¼r Schritt, wie ihr das Gericht einfach zu Hause nachkochen kÃ¶nnt, ohne komplizierte Zutaten, aber mit richtig viel Geschmack.

Dieses Rezept erinnert an Kindheit, Familienessen und deutsche Hausmannskost, die viel zu selten gekocht wird. ð?•½ï¸•â?¨

Das Rezept:
TiefkÃ¼hlerbsen
Karotten
GeschÃ¤lter weiÃ?er Spargel
Kleine Champignons
2x HÃ¼hner Fond im Glas
GeflÃ¼gel Pulver
Jasmin Reis
2x Becher Sahne
Helle Mehlschwitze
3x HÃ¤hnchenbrust
1 Bund Petersilie