

Hühnerfrikassée klassisch

Company: RETIGO Deutschland GmbH

Recipe language: **German (de)**Food category: **Poultry**Cuisine: **French**Portions: **10**

Program steps

Preheating: 160 °C

1 Hühnerfleisch anbraten

Combination 15 % Termination by time 00:04 hh:mm 160 °C + 90 %

2 mit Zwiebeln und Gewürzen weiter anbraten

Combination 15 % Termination by time 00:04 hh:mm 160 °C + 90 %

3 Aufgießen und köcheln

Combination 20 % Termination by time 00:20 hh:mm 125 °C + 90 %

4 umstechen und garen

Combination 20 % Termination by time 00:20 hh:mm 125 °C + 90 %

Ingredients

| | | |
|--------------------------|------|-----|
| Hühnerfleischstücke | 1800 | g |
| Butterschmalz | 150 | g |
| Zwiebelwürfel fein | 200 | g |
| Mehl | 40 | g |
| Geflügelfond | 1200 | ml |
| Bouquet garni | 1 | pcs |
| gespickte Zwiebel | 1 | pcs |
| Salz | 12 | g |
| Pfeffer | 4 | g |
| Eigelb | 2 | pcs |
| Sahne mit mind. 30% Fett | 200 | ml |

Directions

Den Kombidämpfer zusammen mit den GN-Behältern gut vorheizen. Anschließend die Hühnerfleischstücke mit Butterschmalz in den Behälter geben und für 4 Minuten anbraten bei 160°C mit einer Feuchtigkeit von 15% im Kombidampfmodus bei einer Lüftergeschwindigkeit von 90%. Die Hühnerfleischstücke wenden, würzen, und die Zwiebelwürfel hinzugeben und für weitere 4 Minuten anbraten. Anschließend mehlieren und mit Geflügelfond aufgießen, das Bouquet garni und die gespickte Zwiebel hineingeben. Temperatur reduzieren und leicht köcheln lassen im Kombidampfmodus bei 125°C für 20 Minuten mit einer Feuchtigkeit von 20% und 90% Lüftergeschwindigkeit. Anschließend umstechen, danach für weitere 20 Minuten garen bei gleichem Klima. Fleisch aus der Sauce nehmen, Sauce passieren, mit dem Eigelb-Sahne-Gemisch die Sauce legieren und über die warmgestellten Fleischstücke geben und servieren.

Recommended accessories