

# Frikassee vom Oregano Huhn

© Joachim Brendel

## Zutaten für 4 – 6 Personen

- 1 Suppenhuhn, ca. 1,3 kg
- 2 EL Oregano, frisch (od. 1 EL trocken)
- 1 EL Pfefferkörner, schwarz
- 1 EL Wachholderbeeren
- 3 BL Lorbeerblatt
  
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Mehl
- 1 St Lauchzwiebel, gehackt
- 1 St Staudensellerie, gehackt
- 1 L Hühnerbrühe
- 4 EL Oregano, frisch (od. 2 EL trocken)
- 30 g Kapern, klein
- 0,1 L Sherry, trocken
- 2/3 Hühnerklein (vom Suppenhuhn)

## Zubereitung

Das Huhn im großen 3 – 4 Liter Topf reichlich mit Wasser bedecken, Pfeffer, Wachholderbeeren, Lorbeerblätter und 2 EL frisch gehackten Oregano zufügen (stets die Hälfte, wenn trockener Oregano genommen wird). Das Huhn ca. 2 – 3 Stunden kochen, bis sich das Fleisch leicht von den Knochen lösen lässt. Zwischendurch Wasser auffüllen, damit das Huhn damit bedeckt bleibt. Sobald es gar ist, das Huhn aus dem Topf nehmen, abtropfen und abkühlen lassen.

**Tipp:** Die restliche Brühe ergibt später eine köstliche Hühnersuppe

Im heißen Butterfett die Frühlingszwiebel und den Staudensellerie anschwitzen. Dann das Mehl zugeben (nicht braun werden lassen), mit dem Schneebesen nach und nach in 1 L der selbstgekochten Hühnerbrühe klumpenfrei aufzulösen. Kurz aufkochen.

4 EL frisch gehackten Oregano zugeben. Die Kapern gut abbrausen und unter die Soße heben. Auf kleiner Flamme weiter köcheln.

Zwischendurch das Huhn entbeinen, d.h. alles Fleisch sorgfältig von den Knochen lösen und klein würfeln. Auf kleine Knochen achten.

Ca. 2/3 des Hühnerfleisches in die Soße, den Rest in die restliche Brühe geben.

Die Soße (das Frikassee) mit dem Sherry und ggf. noch etwas schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Körniger Langkornreis ist eine gute Beilage, ggf. aber auch Gnocci oder feiner Kartoffelbrei. Zum Servieren mit einem frischen Zweig Oregano garnieren.



**Getränke:** frischer Pinot Grigio oder grauer Burgunder harmonieren sehr gut mit dem Oregano. Ein helles Pils ist aber auch erlaubt.

Die klare Hühnersuppe, die kaum noch abgeschmeckt werden muss – als Vorspeise eine Köstlichkeit.

**Guten Appetit.**