

## **Huhn mit Pilzen und Estragon**

1 ½ Pfd. gekochtes Fleisch vom Suppenhuhn  
1 Pfd. braune Champignons  
4 große Zwiebeln  
8 Knoblauchzehen  
1 Bd. Estragon  
0,1 l sehr kräftige, am besten vorher reduzierte Hühnerbrühe  
¼ l Crème fraîche  
Butter  
SP

Geviertelte Pilzköpfe in Butter cross braten, gehackte Zwiebeln dazu, dann Knobi und kurz weiter braten; Fleisch und Brühe dran geben, aufkochen, gehackten Estragon und Sahne dazu, würzen und 2 min ziehen lassen.

Zu Reis, besser zu Oliven- oder Pizzabrot.