Hühnerfrikassee

**Der Beitrag enthält einen Affiliate-Link.*
Hühnerfrikassee bietet sich optimal für die Vorratshaltung an! Das cremige Ragout lässt sich bestens gleich in großen Mengen zubereiten und schmeckt erwärmt ebenso köstlich wie frisch gekocht

Das Rezept für das Hühnerfrikassee ist HIER notiert.

Für die Aufbewahrung empfehlen sich Glas-Frischhaltedosen. Gerne verwende ich DIESE* Glas-Frischhaltedosen. Die Füllmenge von 1040ml ist ideal für 1-2 Portionen, je nach eingefüllter Menge. Nach dem Auskühlen lassen sich die Frischhaltedosen luftdicht verschließen und sind somit ideal für Gefriergut. Bevor das Frikassee eingefroren wird, empfiehlt es sich, die Behälter zu Beschriften mit Inhalt und Einfrierdatum.

Die Haltbarkeit vom fertigen Hühnerfrikassee im Kühlschrank beträgt: etwa 3 Tage.
Haltbarkeit tiefgekühlt: bis zu 6 Monate.

Bei Bedarf das Hühnerfrikassee aus dem Tiefkühlschrank im Kühlschrank auftauen lassen. Wenn es besonders schnell gehen soll, so kann das Frikassee im heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle aufgetaut werden. Anschließend das Frikassee in einen Kochtopf geben und unter rühren erwärmen.