

## Honig-Hähnchen mit Curry-Reis

### Für 2 Personen

250 g Hähnchenbrustfilet	200 g Basmatireis	3 EL Honig
4 Frühlingszwiebeln	2 EL ganze Mandeln	2 EL Rosinen
2 EL trockener Sherry	50 ml Gemüsefond	1 kleine Zwiebel
1 TL Currypulver	50 ml Geflügelfond	2 EL Pflanzenöl
10 g Currypulver	Salz	Cayennepfeffer

In einem Topf Wasser erhitzen und den Reis darin gar kochen. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Anschließend mit Honig, Cayennepfeffer und Salz marinieren. Die kleine Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. In einem Topf einen Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin dünsten. Den Reis dazu geben. Anschließend mit Curry würzen, den Geflügelfond dazu geben und 20 Minuten kochen. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Haut befreien und in Ringe schneiden. Das Grün zur Seite legen. In einer Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und die Hähnchenstreifen darin anbraten. Die Frühlingszwiebeln und die Mandeln dazu geben und fünf Minuten weiter braten. Die Rosinen, den Sherry und den Geflügelfond Dazu geben. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Den grünen Teil der Frühlingszwiebel klein schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Den Reis auf einem Teller anrichten und die Currypfanne und das Honig-Hähnchen darauf anrichten.

Nina Haenelt am 28. Juni 2010