

# Geschnetzeltes Wunder

## Für 2 Personen

1 Hühnerbrüste a 200 g	100 g Langkornreis	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin	1/2 TL Paprikapulver
3 Msp. Currypulver	1 EL Speisestärke	10 ml Schlagsahne
2 EL Ketchup	Tabasco	10 ml Weißwein, trocken
10 ml Geflügelfond	5 ml Whisky	2 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen, etwas Fond dazugeben und den Reis darin garen. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen, feinhacken und in der Pfanne andünsten. Das Paprikapulver, das Currypulver, den Ketchup sowie nach Belieben etwas Tabasco hinzufügen. Anschließend den Rosmarin waschen, trocknen und eine Fingerspitze ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Weißwein ablöschen, den restlichen Fond hinzufügen und alles einreduzieren lassen. Die Schlagsahne mit der Speisestärke vermischen. In einer weiteren Pfanne einen Esslöffel Olivenöl erhitzen. Das Fleisch waschen, trockentupfen und schnetzeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in der Pfanne anbraten. Anschließend mit dem Whisky ablöschen und anzünden. Die Sauce und die Schlagsahne mit der Speisestärke in die Pfanne geben und alles leicht köcheln lassen. Das Geschnetzelte auf einem Teller anrichten und mit dem Langkornreis servieren.

Suzanne Dyszkant am 19. September 2011