

# Reis-Pfanne mit Honig-Hähnchen

**Für zwei Personen**

**Für die Reispfanne:**

125 g Basmatireis	4 Frühlingszwiebeln	2 EL trockener Sherry
50 ml Gemüsefond	2 EL Olivenöl	2 EL geschälte ganze Mandeln
2 EL Rosinen	Olivenöl	Salz
Cayennepfeffer		

**Für das Honig-Hähnchen:**

250 g Hähnchenbrustfilet	1 EL Honig	Olivenöl
Salz	Cayennepfeffer	

Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Reis darin gar kochen.

Für das Honig-Hähnchen das Hähnchenbrustfilet kalt abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Fleisch in Streifen schneiden und mit Salz, dem Cayennepfeffer und dem Honig mischen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Scheiben schneiden. Das Grün beiseite legen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenstreifen darin bei mittlerer Hitze drei Minuten unter Rühren braten. Die Frühlingszwiebeln und die Mandeln dazugeben und zwei Minuten weiterbraten.

Die Rosinen, den Sherry und den Fond dazugeben und den Reis untermischen. Die Reispfanne mit Salz und Cayennepfeffer würzen, bei schwacher Hitze noch vier Minuten kochen lassen, dabei etwas umrühren. Das Zwiebelgrün grob schneiden und unter die Pfanne heben.

Die Reispfanne mit dem Honig-Hähnchen auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Mennicke am 01. April 2015