Rezept

Reispfanne mit Honig-Hähnchen

Ein Rezept von Reispfanne mit Honig-Hähnchen, am 15.01.2026

Zutaten

250 g	Hähnchenbrustfilet
	Cayennepfeffer
4	Frühlingszwiebeln
2 EL	geschälte ganze Mandeln
2 EL	trockener Sherry (nach Belieben)
	½ Packung Express Basmati-Reis (125 g)
	Salz
1 EL	Honig
2 EL	Öl
2 EL	Rosinen
50 ml	Gemüsebrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilet kalt abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und quer in feine Streifen schneiden. Die Hähnchenstreifen mit Salz, Cayennepfeffer und 1 EL Honig mischen.

2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Scheiben schneiden. Das Grün beiseitelegen.

3. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Hähnchenstreifen darin bei mittlerer Hitze 3 Min. unter Rühren braten. Frühlingszwiebeln und Mandeln dazugeben, 2 Min. weiterbraten.

4. Rosinen, Sherry und Brühe dazugeben und den Reis untermischen. Kräftig mit Salz und Cayennepfeffer würzen, bei schwacher Hitze noch 4 Min. kochen lassen, dabei 1- bis 2-mal durchrühren. Das Zwiebelgrün grob schneiden und unter die Pfanne heben.