



## Du brauchst

---

- 1 Schalotte frisch
- 150 Gramm Erdbeeren frisch
- 1 Teelöffel Pfefferkörner grün eingelegt
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Himbeeressig
- 1 Teelöffel Honig flüssig
- 2 kleine Hähnchenschnitzel
- Salz, Paprika
- 50 Gramm Wildreis
- Minzeblätter

## Zubereitung

Schalotte schälen, in Ringe schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Pfeffer abtropfen lassen.

Öl in einem Topf erhitzen. Schalotte darin glasig dünsten. 120g Erdbeeren und Pfeffer dazugeben, ca. zwei Minuten mitdünsten. Mit dem Essig ablöschen. Den Honig unterrühren. Einmal kurz aufkochen und vom Herd nehmen.

Fleisch waschen, mit Küchenpapier abtrocknen. Mit Salz und Paprika würzen. In heißem Öl von beiden Seiten braten.

125 ml Wasser mit wenig Salz zum Kochen bringen. Reis dazugeben. Bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Auf einem Teller die Schnitzel mit dem Chutney und dem Reis anrichten. Mit den restlichen Erdbeeren und den Minzeblättern garnieren.