

## Pikantes Honig-Bier-Hähnchen

### Zutaten

600 g Hähnchenfilets  
500 g Möhren  
500 g grüne Bohnen  
250 ml Schlaubetaler Landbier  
4 EL Sojasoße  
4 EL Dijonsenf  
2 EL Honig  
2 Ei Öl  
1 EL Chilipulver  
1 TL Butter  
Salz, Pfeffer  
Petersilie nach Belieben



### Zubereitung

Möhren schälen, waschen und in Streifen schneiden.

Bier, Sojasoße, Chili, Senf und Honig miteinander vermischen und anschließend bei schwacher Hitze etwa auf die Hälfte einkochen.

In der Zeit Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Filets in 2 EL Öl und bei mittlerer Hitze unter Wenden braten.

Bohnen in kochendem Wasser ca. 10 Minuten garen. Nach 4 Minuten die Möhren hinzugeben. Anschließend Wasser abgießen, Butter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bierreduktion mit Salz und Pfeffer abschmecken und, bis auf etwas Flüssigkeit, das Fleisch damit marinieren. Filets in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Gemüse und der übrigen Flüssigkeit anrichten, mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.