Nah&Frisch

Ursula Korp-Eckart | Professional

Wiener Backhendl

Griaß di Rezepte | Gebackenes | Geflügelgerichte | Österreichisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Flügerl und Haxerl abtrennen, bei Flügerl und Bruststücken die Knochen belassen, Haxerl auslösen. Haut überall abziehen. Hühnerstücke rundum gut salzen und zuerst in Mehl, dann in verquirlten Eiern und zuletzt in Semmelbröseln panieren.
In einer Pfanne Schmalz und reichlich Öl erhitzen, anschließend die Hendlteile in das heiße Öl einlegen und schwimmend ca. 25 Minuten herausbacken. Währenddessen einmal wenden.
Hühnerstücke herausheben, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und nochmals salzen. Mit Zitronen und Petersilie garnieren.
Dazu passt Erdäpfelsalat.

ZUTATEN

- 2 kleine Hühner
- 200 g Mehl
- 300 g Semmelbrösel
- 5 Eier, Sonnenblumenkernöl
- Schmalz
- Salz
- Petersilie
- Zitronen