

WIENER BACKHENDL

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 1 bratfertiges Huhn
- etwas griffiges Mehl
- 2-3 Eier
- Semmelbrösel
- etwas Salz
- 1 Zitrone

- Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Das Huhn mit der Geflügelschere in 6 Teile teilen (2 Bruststücke, 2 Keulen, 2 Flügel) und salzen. Die Eier aufschlagen ebenfalls salzen und mit der Gabel versprudeln. Anschließend die Hühnerteile in Mehl wenden und in die gesalzenen Eier tauchen. Nun mit Semmelbrösel bedecken und diese fest andrücken. Danach werden die Backhendelteile in der Fritteuse bei 150° ca. 12 Minuten goldgelb gebacken. Traditionell wird in Wien Backhendl mit Zitronenscheiben oder -spalten serviert. Dazu wird Kartoffelsalat gereicht.

TIPP: Das original Wiener Backhendl wird mit Haut paniert, wer die Haut nicht mag, kann sie natürlich vor dem Panieren abziehen.