Backhenderl

Das knusprige Backhenderl nach diesem Rezept passt zu fast allen Beilagen. Besonders beliebt sind Pommes Frites und Salate.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

2 Stk.	Hühner (1 - 1,5 kg)
200 g	Mehl
320 g	Semmelbrösel
6 Stk.	Eier
0.5 l	Öl
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Seit dem 18. Jahrhundert ist das **Backhenderl** eine Spezialität aus der Wiener Küche. Zu Beginn wird das Hendl zerteilt. Haxerl und Flügerl abtrennen, Brust und Rücken loslösen und im Anschluss an den langen Seiten halbieren. Rücken und Hals lassen sich zur Zubereitung einer Hühnersuppe verwenden.

2. Haxerl mithilfe eines Messers auslösen und die Haut vollständig entfernen. Die Knochen an Brust und Flügerl belassen. Die Hühnerteile gut salzen.

3. Drei Suppenteller bereitstellen. In den ersten die Eier schlagen und verquirlen. In den zweiten Teller die Semmelbrösel füllen, in den letzten das Mehl. Die Hühnerstücke durch Mehl und dann durch das Ei ziehen. Die letzte Panade bilden die Semmelbrösel.

4. In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen. Wenn das Öl heiß geworden ist, die Temperatur von 160 Grad Celsius erreicht wurde (Kochthermometer), die Hühnchenstücke hineinlegen und schwimmend ausbacken. Dieser Vorgang nimmt 20 bis 30 Minuten in Anspruch. Die Teile jeweils einmal wenden. Im Anschluss die Hühnchenstücke auf Küchenkrepp ablegen, wo

diese gründlich abtropfen.

5. Hühnerleber ebenso verarbeiten, salzen und panieren. Sie benötigen nur 15 Minuten im heißen Fett.

6. Möchte man einen intensiveren Geschmack erreichen, so wird mit Butterschmalz oder Schweineschmalz ausgebacken und dann gesalzen.

7. Die Petersilie grob hacken und zum Schluss ganz kurz im heißen Fett mit frittieren. Vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp

Das Backhenderl vor dem Servieren mit frischen Kräutern und Zitronenscheiben garnieren.