

Backhendl

Innen saftig, außen knusprig: ein tolles Rezept für köstliches Backhendl.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Hühner (je ca. 1,5kg)
3 Stk.	Eier
150 g	Mehl
150 g	Semmelbrösel
2 EL	Salz
0.5 l	Öl (zum Herausbacken)
2 Stk.	Zitronen
1 Handvoll	Blattpetersilie

Zubereitung

1. Als **Backhendl** am besten ein Huhn ohne Rückgrat und Hals verwenden, das bereits in vier Teile gehackt wurde. Damit die Hühnerteile besser durchgaren, die Innenseite der Keulen bis zu den Knochen durchschneiden.
2. Alle Teile gut salzen und mit dem Mehl bestäuben. Eier verquirlen und Hühnerteile darin wenden, dann mit den Semmelbröseln panieren.
3. In einer großen Pfanne reichlich Öl erhitzen und die Hühnerteile darin schwimmend backen, bis sie goldgelb sind. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die Zitronen vierteln. Die Petersilie im heißen Öl frittieren (knusprig backen) und ebenfalls abtropfen lassen.
5. Zusammen mit den Zitronenvierteln und den Hühnerteilen servieren.

Tipp

Als Beilage zum Backhendl Pommes frites oder Kartoffeln und Salat reichen.