

# Backhuhn

Das gebackene Backhuhn mit knuspriger Panier ist eine Spezialität der österreichischen Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

2 Stk.	Hühner (ca.1-1,25 kg küchenfertig)
	<a href="#">Salz</a>
125 g	Mehl
150 g	Semmelbrösel
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
	Pflanzenöl (oder Schmalz)

## Zubereitung

1. Für das **Backhuhn** das Huhn unter fließend, kaltem Wasser gründlich abspülen. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Auf einem Küchenbrett mit einem scharfen Messer das Hendl. Dazu von der Brustseite halbieren, die Hälften in Brust, Keule und Flügel zerteilen. Das Haxerl zwischen Oberschenkel und Unterschenkel am Gelenk durchtrennen. Die Brust halbieren. Eine genaue Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Geflügel tranchieren findest du [hier](#). Je nach Belieben die Haut abziehen oder mit Haut zubereiten. Das [Fleisch](#) mit Salz würzen und einreiben.
2. Für die Panier die Eier mit einer Gabel verquirlen, Mehl und Semmelbröseln in Schalen oder Teller geben. Die Hühnerstücke zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und in Semmelbröseln wälzen.
3. Jetzt das Pflanzenöl oder Schmalz in einer tiefen Pfanne auf zirka 150-160 °C erhitzen. Die Backhuhn-Stücke einlegen und schwimmend zirka 8-10 Minuten backen, wenden und weiter 8-10 Minuten goldbraun fertigbacken.

## Tipp