

Rezept

Wiener Backhendl

Zutaten

1 Stk. Hähnchenschenkel
1 Stk. Hähnchenbrust
1 Stk. Ei
Weisbrotkrume
Mehl
Salz
Pfeffer
Sträußchen Krauspetersilie

Zum Ausbacken
Butter
Öl
Zitrone

Vorbereitung

Für die Panierung frisches Weißbrot entrinden, sodass nur die Krume übrigbleibt, diese dann in ganz feine Würfel scheiden, auf ein Blech geben und im Backofen bei mäßiger Hitze trocknen, die Brotwürfel sollen dabei keine Farbe nehmen.

Den Hähnchenschenkel enthäuten, im Gelenk trennen, dann ausbeinen und die Knorpel und Sehnen entfernen, sodass das schiefe Hähnchenfleisch übrigbleibt, die Hähnchenbrust ebenfalls enthäuten und der Länge nach halbieren.

Das Ei aufschlagen, in eine Schüssel geben und mit etwas Milch verquirlen, das Mehl in eine weitere Schüssel sieben und das getrocknete Brot in eine Weitere.

Die Zitrone halbieren.

Die eine Hälfte wird zum Ausbacken benötigte, die Andere wird für die Garnitur verwendet, das Petersiliensträußchen waschen und auf ein Küchentuch zum Trocknen geben.



Rezept

Zubereitung

Das Fleisch pfeffern und salzen, dann im Mehl wenden, ins Ei geben und zum Schluss in der getrockneten Krume wenden, Krume nicht andrücken und zur Seite stellen.

Zum Ausbacken das Öl zusammen mit der Butter in einer großen Pfanne erhitzen, nicht zu viel, das Gargut soll nicht schwimmend ausgebacken werden, Butter Öl Mischung nicht zu heiß werden lassen, da sonst die Molke in der Butter und Panierung der Fleischstücke verbrennen würde.

Die richtige Temperatur erkennt man daran, wenn man ein Holzstäbchen in den Fettstoff gibt und von diesem Luftbläschen aufsteigen.

Die panierten Fleischstücke in die Pfanne geben und durch leichtes Schwenken der Pfanne auf dem Herd und mit einem Löffel dafür sorgen, dass der Fettstoff auch über das Fleisch kommt. Das Fleisch wenden und den Vorgang wiederholen.

Zum Abschluss die Krauspetersilie kurz in das Fett geben und so frittieren, auf ein Küchentuch geben und sofort leicht salzen, dann den Saft der einen halbe Zitrone in Pfanne geben, das Fleisch nochmals schnell durchschwenken und übergießen, entnehmen und auf ein Küchentuch geben zum Entfetten.

Die andere Hälfte der Zitrone in Scheiben schneiden und mit der frittierten Petersilie als Garnitur verwenden.

Serviert wird das Wiener Backhendl klassisch mit einem lauwarmen Kartoffelsalat.

