

Backhendl



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 75 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Huhn / Hühnchen	1 Stk.
Speiseöl / Öl	¼ Liter
Semmelbrösel / Paniermehl	150 g
Weizenmehl (glatt)	50 g

Zubereitung:

Hühnchen mit Meser und/oder Geflügelschere zerteilen, Haut abziehen und die einzelnen Teile salzen.

Eier in Teller aufschlagen und leicht verquirlen. Mehl und Semmelbrösel auch jeweils auf Teller geben. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Jedes Hühnchenstück zuerst in Mehl wenden, dann durchs Ei ziehen und zum Schluss durch die Brösel. Die Stücke in das heiße Öl legen und ca. 15 Minuten backen Mehrmals umdrehen. nach dem rausgeben auf Küchenrolle legen und zum Warmhalten ins Backrohr geben, bis sie schön knusprig sind.

FERTIG!

Besonders gut dazu: Kartoffelsalat

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-259-Backhendl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at