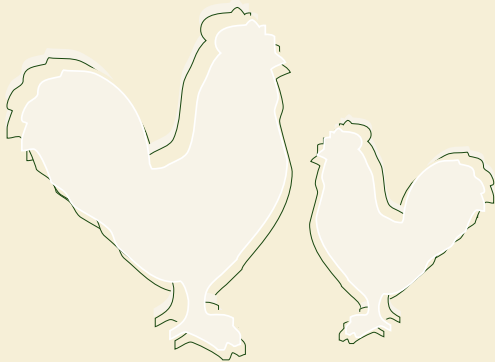
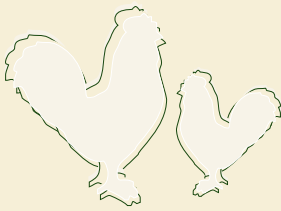




WIENER BACKHENDL



Landgeflügel



WIENER BACKHENDL

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Hähnchen (bis 1200 g)
- 2 Eier
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Semmelbrösel (hergestellt aus 4 trockenen Brötchen)
- Weizenmehl
- ca. 2 kg Fritierfett
- 1 Bund krause Petersilie
- 1 Zitrone



Zubereitung:

Das Hähnchen von innen und außen waschen, trocken tupfen. Das Hähnchen in ca. 8 Portionen zerlegen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Eier auf einem tiefen Teller verquirlen. Semmelbrösel und Mehl auf je einen Teller geben. Die Hähnchenteile in Mehl wenden und etwas abklopfen. Durch die verquirlten Eier ziehen, abtropfen lassen und in den Semmelbröseln wenden. Die Panade gut andrücken. Das Fett auf 180 °C erhitzen und die Hähnchenteile portionsweise ins heiße Fett geben, ca. 15 Minuten schwimmend goldbraun ausbacken (frittieren). Backendl werden grundsätzlich in heißem Fett schwimmend gebacken – in Wien verwendet man dazu nach alter Tradition Schweineschmalz. Herausheben, gut abtropfen lassen und auf Küchenpapier legen, damit überschüssiges Fett aufgesaugt wird. Petersilie waschen, gut trockentupfen. Zitrone waschen, trockenreiben, in Spalten schneiden. Petersilie im heißen Fett ca. 1/2 Minute frittieren. Abtropfen lassen. Backendl mit Petersilie und Zitronenspalten anrichten.

Beilage: Speckkartoffelsalat