

## Aufgetischt



## Steirisches Backhendl

### Zutaten:

1 ganzes steirisches Landhendl  
Mehl  
Salz  
3 Eier  
Semmelbrösel  
Kürbiskerne gehackt  
Öl oder Schweineschmalz (zum Herausbacken)  
Petersilienblätter  
1 Zitrone

### Zubereitung:

Das Hendl in 16 Stücke zerteilen - Rückgrat und Hals müssen entfernt werden  
Nach Gusto kann die Haut abgezogen werden, oder auf den Stücken herausgebacken werden.

Die Hühnerteile kräftig salzen, in Mehl wenden, in den verquirlten Eiern und zuletzt in Semmelbrösel mit den gehackten Kürbiskernen panieren. Reichlich Öl oder Schweineschmalz in einer Pfanne heiß werden lassen und die Hühnerteile schwimmend goldgelb backen. Aus dem Öl oder Schmalz heben und auf Küchenkrepp oder einem Lochblech abtropfen lassen. Die Hendlteile auf 4 Teller aufteilen mit Petersilienblätter garnieren und mit den Zitronenvierteln anrichten.