

Frisch gekocht
Dienstag, 3. Jänner 2017



Rezept von Andreas Wojta

Mariniertes Backhendl

45 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

2 Hühner; Mehl, Eier und Weißbrotbrösel zum Panieren; Fett zum Backen. Für die Hendlmarinade: 250 ml Sauerrahm, 2 EL Ketchup, Saft und Schale von 1 Zitrone, 1 Lorbeerblatt, 2 EL gehackte Petersilie.

Für die Braterdäpfel: 400 g festkochende Erdäpfel, Salz, Pfeffer, Brösel zum Wenden, Butter und Öl zum Braten.

Zubereitung

Hühner waschen und in Stücke teilen. Sauerrahm, Ketchup, Zitronensaft und -schalen, Lorbeerblatt und gehackte Petersilie verrühren und über die Hühnerstücke gießen, mit Klarsichtfolie bedecken und kurz marinieren lassen.

Die Erdäpfel weich kochen, etwas abkühlen lassen, schälen und vierteln. In den Bröseln wenden und in Öl und Butter knusprig braun braten.

Die marinierten Hühnerstücke aus der Marinade heben, mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl, verschlagenen Eiern und Weißbrotbrösel panieren. In reichlich heißem Fett schwimmend langsam goldgelb backen. Vor dem Servieren die gebackenen Stücke mit Küchenpapier trocknen.