

Foto: ORF



Steirisches Backhendl

Zutaten:

- Küchenfertiges Backhendl (1,10 kg – 1,20 kg) mit Innereien
- 2 Eier
- Wasser
- Salz
- 150 g Mehl
- 250 g Semmelbrösel (eher nicht zu feine)

Zubereitung

Das Hendl wird in folgende Teile zerlegt:

- Fettdrüse entfernen
- zuerst die Flügel wegschneiden
- die Keulen weg – diese dann in Ober- und Unterschenkel teilen
- vom Flügelansatz durch das ganze Hendl durchstechen und Brust vom Rücken trennen
- Brust dann auseinanderteilen, die Brusthälften nochmals halbieren, eventuelle Haut – wenn schon lose – entfernen
- den Kragen in zwei Teile ziemlich nah am Rücken abtrennen
- dem Rücken die komplette Haut abziehen, dann in 3 Teile teilen

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- das letzte Rückenstück zur Fettdrüse hin (Bischof) noch einmal halbieren und schon ist das Hendl in 14 Einzelteile zerwirkt

Anschließend die Eier mit 6 cl Wasser und einem 1 TL Salz verquirlen und die Hendlteile panieren. Wichtig: Das Salz kommt nur ins Ei und nicht direkt auf das Fleisch!

Dann im Fett (Öl, Schmalz, Butterschmalz...) schwimmend bei 145 Grad 20 Minuten langsam durchgaren, bis das Hendl eine schöne Farbe hat. Die Innereien kommen erst nach 8 Minuten dazu.