

## Flüsse der Genüsse

### Gebackenes und gebratenes Stubenküken auf Eierschwammerl – Erdäpfelgröstl

Für 4 Personen

---

#### Zutaten

2 Stubenküken, 4 St. Erdäpfel "fest kochend" nicht zu groß, 200g Eierschwammerl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Zweig Majoran, 1 Zweig Rosmarin, Mehl, Brösel und 1 Ei zum Panieren, 1/8 l Jus, Butterschmalz

#### Zubereitung

Die Erdäpfel in der Schale kochen und auskühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Eierschwammerl putzen und die Stubenküken auslösen.

Die Haxerl mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl, Ei und Brösel panieren - in Butterschmalz ausbacken, die Brüstchen würzen und auf der Hautseite knusprig braten - dann kurz umdrehen bis sie durch sind.

Erdäpfelscheiben und Eierschwammerl anbraten, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen auf einem Teller anrichten und Jus dazu - Haxerl und Brüstchen darauf legen und mit frischem Rosmarin garnieren.