

Backhendl Rezept



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Hähnchen (oder Hähnchenteile)
- 70 g Weizenmehl
- 140 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 2 Zitronen
- 100 g Butterschmalz (oder hitzestabiles Öl)

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche das Huhn, tupfe es trocken und zerlege es in einzelne Teile. Gut geeignet zum Frittieren sind die Hähnchenschenkel, die Flügel und die ausgelöste Hühnerbrust. Restliche Teile kannst du für eine leckere [Hühnersuppe](#) verwenden.
2. Ob du das Backhendl mit oder ohne Haut zubereitet bleibt dir überlassen. Sie wird auf jeden Fall nicht so knusprig wie bei unserem Brathähnchen, sondern bleibt recht labberig. Wir lösen sie daher vor dem Panieren und sparen damit gleich etwas Fett.
3. Reibe die Hähnchenteile mit Zitronensaft ein. Würze sie mit Salz und Pfeffer.
4. Bau deine Panierstraße auf, indem du einen Teller mit Mehl, einen mit verquirltem Ei und einen mit Semmelbröseln füllst. Wende das Hendl nacheinander in Mehl - Ei und

Bröseln.

5. Erhitze das Fett in einer Pfanne und backe das panierte Hähnchen von beiden Seiten je 8-10 Minuten goldbraun. Alternativ übergießt du es mit heißem Butterschmalz und backst es im Ofen von jeder Seite für 20 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze. Lass es anschließend auf Küchenrolle abtropfen und serviere das Wiener Backhendl mit Petersilie und Zitronenspalten.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

