

Backendl mit Kürbiskern-Panierung, Preiselbeer-Soße

Für zwei Personen

Für das Backendl:

$\frac{1}{2}$ Huhn mit Innereien	30 g Mehl	1 Ei
30 g Semmelbrösel	10 g Kürbiskerne	Salz
Pfeffer		

Für die Kartoffeln:

200 g Kartoffeln	1 Zitrone	20 g Butter
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

50 g Preiselbeeren	1 Zitrone	50 ml Preiselbeersaft
100 g saure Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver, edelsüß	Salz, Pfeffer

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Für das Backendl das Huhn waschen, trockentupfen, zerteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmel-Kürbiskern-Bröseln eine Panierstraße aufstellen. Das Hähnchen sowie die Innereien mehlieren, durch verquirltes Ei ziehen und in Semmelbröseln wenden.

Für die Petersilien-Kartoffeln die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit reichlich Wasser ca. 15 Minuten kochen. Kartoffel abseihen, Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit Kartoffeln in einer Pfanne mit reichlich Butter schwenken. Kräftig salzen und pfeffern.

Für die Preiselbeersauce Preiselbeeren waschen, trocknen und mit Preiselbeersaft in einem Topf einkochen. Saure Sahne mit dem Saft einer Zitrone, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hähnchenteile der Fritteuse etwa 8 Minuten goldgelb ausbacken. Das Steirische Backendl mit Kürbiskern-Panierung, Preiselbeersauce und Petersilien-Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Bettina Peer am 29. August 2016