

Paniertes Hähnchen auf Österreichisch

Für 4 Personen

4 Hähnchenkeulen	4 Eier	50 g Mehl
120 g Mandeln, gehackt	80 g Panko	2 EL Parmesan
100 g Butterschmalz	100 g Sauerrahm	eine Zitrone
Salz, schwarzer Pfeffer		

Die Hähnchenkeulen auslösen, sodass die Knochen und Knorpel vollständig entfernt sind. Gehackte Mandeln und Panko mischen und den geriebenen Parmesan zugeben. Die ausgelösten Hähnchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl, Ei und der Mandel-Parmesan-Mischung panieren, in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz ringsum goldbraun herausbraten und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Sauerrahm mit Zitronensaft und-Abrieb mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Backhendl zusammen mit einem großen Klecks Zitronensauerrahm anrichten.

Der Parmesan ist zwar nicht klassisch österreichisch, gibt aber eine ganz besonders intensive Würze, das besonders gut mit dem erfrischenden Zitronen-Sauerrahm schmeckt.

Alexander Herrmann am 25. Oktober 2022