

Tims Backhendl

Für 4 Portionen

1 kleines Hähnchen (1,5 kg)	Salz, Pfeffer	150 g Mehl
4 Eier (Kl. M)	200 g Semmelbrösel	4 El Schlagsahne
ca. 1,5 l Pflanzenöl	2 Bio-Zitronen	

Hähnchenkeulen und -brüste sowie die Flügel auslösen. Die Keulen im Gelenk teilen, das Fleisch am Knochen einschneiden. Brüste halbieren und das Fleisch leicht einschneiden. Mit Salz, Pfeffer würzen.

Mehl, Eier und Semmelbrösel jeweils getrennt in flache Schalen geben. Eier mit Schlagsahne verquirlen, salzen und pfeffern.

Hähnchenteile nacheinander erst im Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abklopfen. Dann durch die Eimischung ziehen und in den Bröseln wenden. Brösel leicht andrücken.

Das Öl in einem weiten Topf erhitzen. Hähnchenteile bei mittlerer Hitze 10–15 Min. goldbraun backen.

Hähnchenteile aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Zitronensaft beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 23. Februar 2013