

Knuspriges Backhendl

Für 4 Portionen

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

Hähnchenkeulen und -brüste sowie die Flügel auslösen. Keulen im Gelenk teilen, das Fleisch am Knochen einschneiden.

Brüste halbieren und das Fleisch leicht einschneiden. Mit Salz und 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.

Öl in einem breiten Topf erhitzen. Hähnchenteile bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten goldbraun backen. Hähnchenteile aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mit etwas Zitronensaft beträufeln und servieren.

Tim Mälzer am 09. Februar 2019