

Wiener Back Händle

1 ganzes Huhn (ca. 1,5 kg) oder 8 Hühnerkeulen

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

etwas Zitronensaft

ca. 100 g Mehl

3 Eier

ca. 150 g Semmelbrösel

Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken

1 kg festkochende Kartoffeln

30 g Butter

Salz

2 EL frisch gehackte glatte Petersilie

1 Prise Muskatnuss

Zum Servieren

Zitronenspalten

optional ein kleiner grüner Blattsalat

Zubereitung:

Zuerst wird das Huhn vorbereitet. Wenn man ein ganzes Huhn verwendet, wird es in Portionsstücke zerlegt, also in Keulen, Flügel und Bruststücke. Die Haut bleibt dabei am Fleisch, da sie beim Backen für zusätzlichen Geschmack sorgt. Die Stücke werden unter kaltem Wasser abgespült, sorgfältig trockengetupft und anschließend mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft gewürzt. Nun lässt man das Fleisch für etwa zwanzig Minuten ruhen, damit die Gewürze gut einziehen können.

Für die Panierstraße stellt man drei tiefe Teller bereit. In den ersten Teller kommt Mehl, in den zweiten die verquirlten Eier und in den dritten die Semmelbrösel. Jedes Hühnerstück wird zuerst im Mehl gewendet, dann durch die Eier gezogen und schließlich sorgfältig in den Semmelbröseln paniert. Wichtig ist, die Panade nicht zu fest anzudrücken, damit sie beim Ausbacken locker und knusprig bleibt.

Zum Frittieren erhitzt man in einer großen, tiefen Pfanne oder in einer Fritteuse ausreichend Öl oder Butterschmalz auf etwa 170 Grad Celsius.

Wiener Back Händle

Die Hühnerstücke werden darin portionsweise goldbraun und knusprig gebacken. Je nach Größe dauert das ungefähr fünfzehn bis zwanzig Minuten. Während des Frittierens wendet man die Stücke gelegentlich, damit sie gleichmäßig bräunen. Sind sie fertig, legt man sie auf Küchenpapier, um überschüssiges Fett abtropfen zu lassen.

Während das Huhn backt, werden die Petersilienkartoffeln zubereitet. Die geschälten Kartoffeln werden in Salzwasser gekocht, bis sie weich, aber noch fest sind. Nach dem Abgießen schwenkt man sie in einem Topf mit einem Stück Butter, frisch gehackter Petersilie, etwas Salz und einer Prise Muskatnuss, bis sie rundum glänzen und aromatisch duften.

Zum Servieren legt man das knusprige Backhendl auf vorgewärmte Teller, richtet die Petersilienkartoffeln daneben an und garniert das Gericht mit Zitronenspalten. Ein kleiner grüner Salat mit einem leichten Essig-Öl-Dressing passt hervorragend dazu. Dazu empfiehlt sich ein kühles Bier oder ein frischer Grüner Veltliner, um das typisch wienerische Geschmackserlebnis perfekt zu machen.

Guten Appetit wünscht das MADZ Team.



MADZ - DIE HOCHSHOW