

Österreichisches Backhendl

So schmeckt Österreich! Zartes Hühnchen, heiß frittiert mit einer knusprigen Panade – bei diesem Geschmack hab ich direkt das Gefühl in meiner alten Heimat zu sein. Für das klassisch österreichische Gericht braucht es dabei nicht viel mehr als ein frisches Bio-Hühnchen, Mehl, Ei und Semmelbrösel. Ob mit (Wiener Backhendl) oder ohne Haut (Steirisches Backhendl) entscheidet dabei ganz ihr selbst. Ich frittiere mein Backhendl am liebsten ohne Haut in Butterschmalz. Jetzt nur noch auf die richtige Temperatur achten, eine fescche Beilage wie [Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl](#) vorbereiten und schon steht eurem authentisch kulinarischem Erlebnis nichts mehr im Wege!



Österreichisches Backhendl | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 1 frisches Bio-Hühnchen | 2 Eier | 50 Gramm Mehl | 100 Gramm Semmelbrösel | 1 Teelöffel Salz | 1 Liter Butterschmalz oder Pflanzenöl



Österreichisches Backhendl | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Hähnchen waschen und in Brust, Haxen und Flügel zerteilen. 2. Haut abziehen (wenn du magst, kannst du diese auch dran lassen, aber ich finde ohne schmeckt es besser) und die einzelnen Stücke parieren (von unerwünschtem Fett, Sehnen etc. befreien). 3. Butterschmalz bzw. Frittieröl in einem Topf auf 160° erhitzen. 4. Während dessen die Hähnchenteile einzeln erst in Mehl (Salz unter das Mehl mengen), dann in verquirltem Ei und anschließend in Semmelbröseln wenden. 5. Die größeren Hähnchenteile (portionsweise) fünf Minuten ausbacken, dann auf ein Rost legen. Die Flügel drei Minuten ausbacken und auf ein Rost legen. 6. Sobald die Panade ausgehärtet ist, die großen Teile nochmals fünf und die kleinen Teile nochmals drei Minuten frittieren. 7. Backhendl kurz auf einem Rost abtropfen lassen, dann direkt heiß servieren.

Hierzu passen hervorragend: [Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl](#) und [Blattsalat](#)! Als Nachspeise bietet sich ein [fluffiger Kaiserschmarrn](#) mit [Zwetschken-Röster](#) oder [Apfelkompott](#) an. Jetzt noch mehr [österreichische Rezepte](#), [Hausmannskost](#) und [Rezepte mit Huhn](#) entdecken!