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 fesche Beilage wie Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl vorbereiten und schon steht eurem authentisch kulinarischem Erlebnis nichts mehr im Wege!