

Friedrich Jahn: Backhendl

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/friedrich-jahn-backhendl

Zutaten:

- 2 junge, frische Hühnchen
- 125g Butter oder Butterschmalz
- 4 Eier
- 1 Packung Semmelbrösel
- etwas Mehl
- Salz

Zubereitung:

Die Butter in einer Pfanne klären. Dafür die Butter langsam erhitzen und aufkochen, bis sie stark schäumt und die Molke sich an der Oberfläche absetzt. Dann den Schaum abschöpfen und die Pfanne vom Herd nehmen.

Die Hühner mit einem Messer in 8 Teile zerlegen. 2 Beine, die nochmals durchs Gelenk halbiert werden, 2 Flügel, 2 Brusthälften. Die Teile kurz waschen, mit Küchentuch gut trocknen.

Rundum salzen, mit Mehl bestäuben, durch die verquirlten Eier ziehen und in den Semmelbröseln wälzen. Die Panierung gut festdrücken.

Die Pfanne mit der geklärten Butter wieder erhitzen und die Hühnerstücke darin bei mittlerer Hitze und mit aufgelegtem Deckel ca. 8 Minuten braten, dabei nur 1x wenden.

Rezept: Friedrich Jahn

Quelle: alfredissimo! 23.6.1995