

Mit freundlicher Unterstützung vom



RINDER
MARKT
HALLE
St. Pauli

SCHNACK 'N' SCHLEMM

SAMSTAGS
AB 12 UHR
in unserer Marktküche



© Malte Plütat

Oliver
Trific



Olivers Rezept für
ÖSTERREICHISCHES BACKHENDL

ÖSTERREICHISCHES BACKHENDL

Zutaten

- 4 Maishähnchenbrustfilets (ohne Knochen und Haut)
- 2 Eier Größe M
- 100 g Mehl
- 100 g Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Ca. 1,5 l Öl zum Frittieren

Für den Kartoffelsalat

- 600 g fest kochende Kartoffeln
- Salz und Pfeffer
- 2 Schalotten
- 2 EL Öl
- 4 EL Weißweinessig
- 350 ml Geflügelbrühe
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 2 TL körniger Senf
- Zucker
- Kürbiskernöl zum Servieren



Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilets in jeweils drei gleichgroße Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eier verquirlen. Eier, Mehl und Semmelbrösel jeweils in einen tiefen Teller geben. Hähnchenteile erst in Mehl, dann im Ei, schließlich in Semmelbröseln wälzen. Die Brösel leicht andrücken, damit sie haften.
3. In einem großen Topf oder einer Fritteuse genügend Öl auf etwa 170°C erhitzen.
4. Die panierten Hähnchenbrustfilets vorsichtig ins heiße Öl geben und goldbraun frittieren.
5. Die gebackenen Hähnchenbrustfilets mit einem Schaumlöffel aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen.
6. Die gebackenen Hähnchenbrustfilets heiß servieren, traditionell mit Kartoffelsalat oder einem frischen grünen Salat.

Kartoffelsalat

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in reichlich Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Abgießen, leicht abgekühlt pellen und anschließend ganz abkühlen lassen. Kartoffeln Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Schalotte pellen und fein würfeln. Öl erhitzen und die Schalotte darin unter Rühren farblos anschwitzen.
3. Mit dem Essig ablöschen, Brühe angießen und aufkochen. Heiße Flüssigkeit auf die Kartoffeln geben und sanft mischen.
4. Senf untermischen und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen, dabei einige Male umrühren. Mit Kernöl beträufelt zum Backhendl servieren.

