



Backhendl nach Wiener Art mit Butterkartoffeln

Das Backhendl gehört seit dem 18. Jahrhundert fest zur Wiener Küche. Ursprünglich war es dem gehobenen Bürgertum und der Aristokratie vorbehalten, heute findet man es auf den Speisekarten fast jedes traditionellen Wiener Restaurants.

Es können alle Teile vom Huhn verwendet werden, wobei die Schenkel erste Wahl sind. Das Fleisch wird kräftig mit Salz, Pfeffer und mildem Paprika gewürzt, danach werden die Stücke paniert, das macht das Backhendl aus, und in reichlich Bratbutter knusprig gebraten.

Dazu werden Kartoffelsalat oder Butterkartoffeln serviert. Letztere sind nichts anderes als Salzkartoffeln die vor dem Anrichten in Butter mit Schnittlauch oder Petersilie geschwenkt werden. ? Und: Ein oder zwei Schnitze Zitrone gehören unbedingt zum knusprigen Backhendl dazu.

Zutaten (1 Portion)

- 1 Pouletschenkel
- Salz, Pfeffer, Paprika süß
- Mehl, Paniermehl
- 1 Ei
- 2 Zitronenschnitze
- 2El Bratbutter

- 2 Kartoffeln festkochend
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
- 20g Tafelbutter
- Salz

Zubereitung

Pouletschenkel mindestens 1/2 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Schenkel in Ober- und Unterschenkel zerteilen. Die Stücke grosszügig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und ringsum gut bemehlen.

Ei in einem flachen Teller mit einer Gabel verklopfen. Paniermehl auf einen zweiten Teller geben. Schenkelstücke zuerst im Ei, dann im Paniermehl wenden. 15 Minuten ruhen lassen.

Reichlich Bratbutter in einer Bratpfanne bis zum Rauchpunkt erhitzen. Schenkelstücke ca. 2 Minuten anbraten bis sie schön braun sind, wenden und die Temperatur zurückstellen. Nach ca. 5 Minuten einen Deckel auf die Bratpfanne legen. 20 - 25 Minuten weiterbräaten, dabei 2-3 mal wenden. gegen Schluss Deckel abnehmen und weitere 2-3 Minuten bräaten.

Eine Pfanne mit etwas Wasser und eingesetztem Dampfsieb aufheizen. Sobald die Schenkelstücke in der Pfanne liegen, Kartoffeln schälen und in grobe Klötze schneiden. Ins Dampfsieb geben, salzen und zugedeckt ca. 20 Minuten dämpfen bis sie knapp gar sind.

Schnittlauch zu feinen Röllchen schneiden.

Dampfsieb mit den Kartoffeln aus der Pfanne nehmen, Pfanne kurz auswaschen und wieder auf die noch heisse Herplatte stellen. Tafelbutter zugeben und schmelzen. Schnittlauch zugeben, kurz dünsten, dann die Kartoffeln zugeben. Kartoffeln ein paar mal in der Butter wenden.

Kartoffeln und Schenkelstücke auf einem vorgewärmten Teller anrichten und mit Zitronenschnitzen garnieren.





