



Backhenderl mit Petersilienkartoffel

Das Backhenderl ist eine österreichische Spezialität, das Hähnchenfleisch wird mit der Panade ummantelt schonend gegart und bietet ein knuspriges, feines Geschmackserlebnis.

Die Haut kann am Hähnchen verbleiben oder abgelöst werden, das bleibt Geschmacksache. Wir zeigen einen Klassiker der österreichischen Küche, das Backhähnchen bekommt Petersilienkartoffeln als Beilage und frittierte Petersilie sowie Zitrone und Preiselbeeren als Zugaben.

Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!

Zubereitung

- Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abschütten, ausdampfen lassen und schälen, in einer Pfanne mit der Butter und 1/3 der gehackten Petersilie bereit stellen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Das Hähnchen zerlegen, Brust ablösen, Flügel abtrennen, Keulen abschneiden, die Hähnchenbrüste der Länge nach halbieren, Keulen am Gelenk halbieren.
- Hähnchenstücke mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren, in heißem Ceres Kokosfett in einem Topf oder in der Fritteuse bei 170°C frittieren.
- Restliche Petersilie im Ceres Kokosfett kurz knusprig frittieren, auf einen Teller mit Küchenkrepp legen und mit Salz würzen.
- Kartoffeln erhitzen, schwenken und anrichten, Backhenderl-Teile dazu legen und mit Salz würzen. Die Preiselbeeren, geviertelte Zitrone und frittierte Petersilie dazu legen und rasch servieren.

Hauptspeisen

[Zurück](#)



45 Minuten



4 Portionen

Zutaten

300 g Kartoffeln

50 g Butter

Salz, Pfeffer, Muskat

1 Bund Petersilie

1 Stück Hähnchen

150 g Mehl

4 Eier

150 g Semmelbrösel

1,2 kg Ceres Kokosfett

1 Stück Zitrone

4 EL Preiselbeeren