

Steirisches Backhendl mit Kürbiskern-Panierung, Preiselbeer-Sauce und Petersilien-Kartoffeln

 happy-mahlzeit.com/2021/08/22/steirisches-backhendl-mit-kurbiskern-panierung-preiselbeer-sauce-und-petersilien-kartoffeln

Zutaten für 2 Personen

Für das Backhendl:

- ½ Huhn mit Innereien
- 30 g Mehl
- 1 Ei
- 30 g Semmelbrösel
- 10 g Kürbiskerne
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Kartoffeln:

- 200 g Kartoffeln
- 1 Zitrone
- 20 g Butter
- 1/4 Bund glatte Petersilie
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

- 50 g Preiselbeeren
- 1 Zitrone
- 50 ml Preiselbeersaft
- 100 g saure Sahne
- 1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Fritteuse auf 170°C vorheizen.

Das Huhn waschen, trockentupfen, zerteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmel-Kürbiskern-Bröseln eine Panierstraße aufstellen. Das Hähnchen sowie die Innereien mehlieren, durch verquirltes Ei ziehen und in Semmelbröseln wenden.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit reichlich Wasser ca. 15 Minuten kochen. Kartoffel abseihen, Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit Kartoffeln in einer Pfanne mit reichlich Butter schwenken. Kräftig salzen und pfeffern.

Die Preiselbeeren waschen, trocknen und mit Preiselbeersaft in einem Topf einkochen. Saure Sahne mit dem Saft einer Zitrone, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hähnchenteile in der Fritteuse etwa 8 Minuten goldgelb ausbacken.

Das Steirische Backhendl mit Kürbiskern-Panierung, Preiselbeer-Sauce und Petersilien-Kartoffeln auf Tellern anrichten.

Rezept: Bettina Peer

Quelle: Die Küchenschlacht vom 29. August 2016

Episode: Leibgerichte