



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

Steirisches Naturpark-Backhendl



ZUTATEN für 4 Personen:

- 2 geputzte Naturpark-Hendl
- 100 - 150 g glattes Mehl
- 150 g Semmelbrösel
- 3 Eier
- Salz, weißer Pfeffer
- Schweineschmalz oder Öl
- Zitronenspalten & Petersilie zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

1. Für das Rezept vom Backhendl werden die Hendl gewaschen und mit einer Küchenrolle trocken getupft.
2. Anschließend mit einem scharfen Messer in 2 Bruststücke, Haxerl und Flügerl zerteilt. Die Bruststücke werden mit dem darunterliegenden Knochen herausgelöst, die Haxerl bzw. Keulen an den Gelenken abgetrennt wie auch die Flügerl. So entstehen zwei Bruststücke, zwei Keulen und zwei Flügerl.
3. Nun werden sowohl die Bruststücke als auch die Hendlhaxerl (am Gelenk in Ober- und Unterkeule) nochmals halbiert. So bekommt man kleinere Hendlteile die schneller durchgaren ohne, dass die Panier zu dunkel wird.
4. Die Hendlstücke mit Salz und Pfeffer einreiben und panieren. Dafür Mehl, Eier und Semmelbrösel jeweils in einen tiefen Teller oder eine Schüssel geben. Die Eier mit einer Gabel verquirlen.
5. Die Backhendl-Stücke zuerst in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen, dann im verquirlten Ei drehen, ebenfalls etwas abtropfen lassen und zum Schluss in den Bröseln panieren.
6. Ausreichend Öl oder Schmalz in einer Pfanne erhitzen.
7. Die Backhendlstücke schwimmend im Öl bei kleiner Hitze langsam 8 - 10 Minuten goldbraun backen, wenden und auf der anderen Seite weitere 8 - 10 Minuten fertigbacken.
8. Das Backhendl herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten. Mit Zitronenspalten und Petersilie garnieren.

Tipps aus der Küche:

- Aus den übrig bleibenden Karkassen am Besten eine Hendlsuppe kochen.
- Darauf achten, dass das Öl oder Schmalz beim Herausbacken nicht zu heiß ist!
- Als Beilage zum Backhendl passt sehr gut ein klassischer Erdäpfelsalat, ein g'schmackiger Gurken-Erdäpfelsalat oder ein steirischer Vogerlsalat mit Erdäpfeln.

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre leckeren Ergebnisse mit dem Hashtag **#SchlossSeggauBackhendl** mit uns teilen.