

Wiener Backhendl

Zutaten für 10 Personen:

3 ganze Poulets (ca. 1,2 kg)
200 g Mehl
5 Eier
50 g Senf
Salz, Pfeffer
500g Panierbrot (Semmelbrösel)
ca. 2 kg Frittierfett
1 Bund krause Petersilie
3 Zitronen

Zubereitung:

Die Poulets in 8 Teile zerlegen:

Haut am Keulenansatz ringsherum einschneiden, Keulen im Gelenk mit einem scharfen Messer durchschneiden. Flügel vom Rumpf abtrennen. Rumpf längs halbieren, jeweils einmal quer teilen.

Die Eier, den Senf, Salz und Pfeffer auf einem tiefen Teller verquirlen. Das Panierbrot und Mehl jeweils auf einen Teller geben.

Die Pouletstücke würzen und im Mehl wenden und etwas abklopfen. Durch die verquirlten Eier ziehen, abtropfen lassen und in dem Panierbrot wenden.

Die überschüssige Panade abschütteln.

Das Frittierfett ca. 170°C in einer Fritteuse oder in einem breiten Topf erhitzen.

Die panierten Pouletstücke portionenweise ins heiße Fett geben, 12-15 Minuten schwimmend goldbraun ausbacken (frittieren).

Herausheben, gut abtropfen lassen und auf Küchenpapier legen, damit überschüssiges Fett aufgesaugt wird.

Die Petersilie waschen, gut trockentupfen und im heißen Fett ca. 1/2 Minute frittieren und abtropfen lassen.

Die Zitrone waschen, trockenreiben, in Schnitze schneiden.

Die Backhendl mit der frittierten Petersilie und den Zitronenschnitzen anrichten.