



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

---

**Zutaten für 4 Portionen:**

1500 g Hühner im Ganzen

Salz

Mehl

Semmelbrösel

2 Stk. Eier

Schweineschmalz

---

**Mein persönlicher Tipp**

Zum Herausbacken anstelle von Schweinfett ein gutes Pflanzenöl verwenden.:

**Eva Maria Lipp**

Ernährungsberaterin und Kochschulleiterin in Leoben

---

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp: *Genießen ohne Grenzen*

## Steirisches Backhendl

### Zubereitung

- Ein junges Masthuhn klein zerteilen und die Fleischteile etwas einsalzen.
- Mit Mehl, verquirlten Eiern und Bröseln panieren.
- In einer Pfanne in Fett schwimmend, bei mäßiger Temperatur 10 Minuten herausbacken.