

**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 Brösel panieren.
- In einer Pfanne in Fett schwimmend, bei mäßiger Temperatur 10 Minuten herausbacken.