



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.

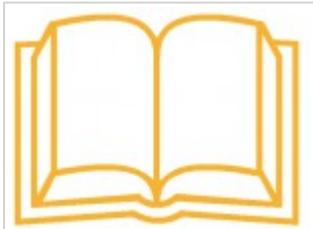


Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und Kochschulleiterin in Leoben



Quellen:



Eva Maria Lipp: *Genießen ohne Grenzen*

Steirisches Backhendl



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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



Bäuerinnen Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsbeauftragter
für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

