

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