

Backendl nach Wiener Art (2 Personen)

1	Hähnchen (1 Tag vorher: Hähnchen vierteln, rundherum salzen und pfeffern)
2	Eier
60g	Paniermehl
	Frittieröl
½	Zitrone
	Mehl

ZUBEREITUNG

1. Hähnchenstücke im Mehl wenden.
2. Eier verquirlen und die Hähnchenteile zuerst darin, dann in Semmelbröseln wenden. Die Panade sollte nicht zu dünn sein.
3. Butterschmalz oder Frittieröl auf **180 - 185°C** erhitzen (Stufe 6)
4. Das Hendl darin etwa **15 Minuten** garen.
5. Auf Haushaltspapier kurz abtropfen lassen
6. Im Ofen bei 60 Grad warmhalten
7. Mit Zitronenscheiben oder -schnitzen und Petersilie garniert servieren.

DAZU PASST

- Kartoffelsalat
- Reis
- Pommes Frites