



Brezen-Backhendl

45 Min.
4 Pers.

1 Brathähnchen oder ca. 1 kg Hähnchenstücke, 2 Eier, 80 g Mehl, 200 g *Herbaria Brösel bayerisch-alpin*, *Herbaria Sizilianisches Steinsalz*, ca. 1 l neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl oder Butterschmalz), 1 Bund Blattpetersilie, 1 Bio-Zitrone

1. Das Hähnchen in acht Stücke teilen: Zuerst die Hähnchenbrustfilets mit zwei tiefen Schnitten rechts und links entlang des Brustbeins herauslösen, jedes Filet quer halbieren. Die Flügel im Ellenbogengelenk abschneiden, der Flügelansatz bleibt jeweils an einem Stück Brustfilet. Hähnchenkeulen nach hinten aus dem Hüftgelenk drehen, vom Rückgrat ziehen oder schneiden. Die Keulen noch einmal halbieren – wenn möglich im Gelenk. Die Knochen für eine Brühe einfrieren oder gleich mit ein bisschen Wurzelgemüse und ein paar Kräutern eine Brühe kochen und diese dann einfrieren.
2. Eier aufschlagen, in einem tiefen Teller mit einer Gabel verquirlen. Mehl und *Herbaria Brösel bayerisch-alpin* auf zwei weitere Teller geben. Hähnchenteile salzen und im Mehl wenden – überschüssiges Mehl abschütteln. Anschließend durch die Eier ziehen und zuletzt in den Bröseln wenden.
3. Das Öl in einer großen Pfanne mit hohem Rand auf etwa 140 Grad erhitzen – dann brutzelt ein Brotkrümel im Öl sofort los, wird aber nur ganz langsam braun. Die panierten Hähnchenstücke 15-20 Min. goldbraun ausbacken, dabei ein- oder zweimal wenden. Fertiges Hendl auf Küchenpapier abtropfen lassen. Währenddessen die Blattpetersilie zupfen und im Öl knusprig backen. Mit Bio-Zitronenspalten, Preiselbeeren und Kartoffelsalat servieren.