

4 Pax

Wiener Backhuhn

Zutaten

- 1 Huhn (1,5kg)
- 1 Bündel Petersilie
- 2 Zitronen
- 2 Eier

Weiteres:

- Salz
- Pfeffer
- Mehl
- Semmelbrösel
- Öl



Arbeitsbeschreibung

1. Huhn waschen, trocknen, vierteln, Rückgrat und Brustknochen entfernen und bei allen Teilen die Haut abziehen
2. Haxerl am Gelenk halbieren, an der Innenseite bis zum Knochen einschneiden.
3. Alle ausgelösten Teile inkl. Leber, Magen, Herz und Hals mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und gehackter Petersilie würzen und in Mehl, verschlagenen Ei und Semmelbrösel panieren.
4. In Casserole 3 cm Fett eingießen und bei mittlerer Hitze ca. 160 °C langsam backen, herausnehmen, abtropfen lassen, mit flüssiger Butter beträufeln und leicht salzen. Die Petersilienblätter im Fett frittieren und auf Serviette abtropfen lassen.
5. Backhuhn auf Platte mit Spitzenpapier anrichten, mit frittierter Petersilie bestreuen und mit Zitronenspalte servieren.

Hinweis

Hygienevorschriften bei der Verarbeitung von Geflügel einhalten.
Backdauer 12 bis 15 Minuten
Beilagenvorschläge: Salate, Erdäpfel, Reis, ...