



Ihr Rezept: Backhendl perfekt mit Rahmgurkensalat



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	60 Min.

Zutatenliste

Allgemein

Salatgurken	2
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle	
Crème fraîche	75 g
Blattpetersilie, fein geschnitten	1 Bund
junge Hähnchen à ca. 1 kg	2
Saft einer Zitrone	
Mehl und Semmelbrösel zum Wälzen	
Eier, verschlagen	4
Rapsöl zum Frittieren oder 2 kg Butterschmalz	2 l

Arbeitsschritte / Zubereitung

Zuerst die Gurken schälen, entkernen und in Streifen schneiden. Die Streifen leicht ansalzen und 1 Std. stehen lassen. Die Petersilie waschen, trocknen und fein schneiden. Die Zitrone vollständig auspressen. Die Gurken nun leicht ausdrücken, mit dem Schmand vermischen, die Petersilie dazugeben und mit einem Teil des Zitronensafts und frisch gemahlenem weißem Pfeffer abschmecken. Die Hähnchen mit der Brust nach oben auf die Arbeitsfläche legen. Die Flügel mit einem scharfen Messer abtrennen, die beiden Keulen ebenfalls abtrennen.

Flügel und Keulen in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und in 20-30 Minuten weichkochen. Anschließend herausnehmen, leicht abkühlen lassen und die Haut komplett ablösen. In der Zwischenzeit die Brust links und rechts vom Brustbein einschneiden und die beiden Brusthälften herauslösen. Ebenfalls die Haut und eventuelle Sehnen an der Innenseite ablösen. Sie können Brust- und Keulenstücke jetzt noch halbieren, dann haben Sie handlichere Stücke. Alle Geflügelstücke zuerst mit Zitronensaft, dann mit Salz würzen, dann in Mehl wälzen, dann in verquirltem Ei und dann in den Semmelbröseln.

Alle vorbereiteten Teile in 180 °C heißem Fett portionsweise ca. 5-7 Minuten ausbacken. Die Teile auf Küchenpapier abtropfen

lassen und mit dem Rahmgurkensalat servieren.

Tipp: Wenn Sie die Keulenstücke auf beiden Seiten des Knochens einschneiden, garen Sie schneller und gleichmäßiger. Den Gurkensalat beim Anmachen eventuell mit etwas vom ausgetretenen Gurkensaft verdünnen, dann gerinnt der Schmand nicht so schnell. Die vorbereiteten Hähnchenteile können alternativ zum Butterschmalz auch in 2 Liter heißem Rapsöl frittiert werden.