



Wiener Backhendl

Homepagerezepte

Portionen 4

ZUTATEN

1 St Poularde (ca. 1200-1500g)

Salz, Pfeffer

Mehl

2-3 St Eier

Paniermehl

Garnitur

ZUBEREITUNG

Poularde portionieren: 2 Brüste, halbieren

2 Keulen, zerteilen

Wiener Panade vorbereiten

Poulardenstücke würzen, in Mehl wenden und gut abklopfen

zuerst in Ei, dann in Paniermehl wenden und

nur leicht andrücken

bei 160°C goldgelb fritieren und auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen

Garnitur: Zitronenviertel

Beilagen: Kartoffelsalat, Pommes frites