

Wiener Backhendel

Für 4 Personen

2 Hühner mit Innerei, Hals	2 EL Mehl	4 Eier
4 EL Semmelbrösel	4 EL Butterschmalz	1 Prise Salz
1 Stück Zitronengras	Petersilie, kraus	

Variante 1:

Die Hühner der Länge nach halbieren, dann jede Hälfte knapp ober dem Schenkel noch einmal teilen.

Danach die Schenkel beim Gelenk einschneiden.

Alle Teile, auch Kragen, Leber (mehrmals mit einer Gabel eingestochen) und enthäutete Mägen salzen, danach in Mehl, verschlagenem Ei und feinen Semmelbröseln panieren.

Butterschmalz in einer hohen Kasserolle erhitzen (140-160 °C) und die Hühner Teile portionsweise langsam darin goldbraun backen; die Panier sollte dabei sanft soufflieren. Während des Backens nicht ins Fleisch stechen, damit sich die Hühner Teile nicht mit Fett ansaufen.

Fertig gebackene Teile aus dem Fett heben, auf ein Backofengitter (oder gleich auf eine mit Küchenpapier ausgelegte Platte) legen und im auf 80-100 °C vorgeheizten Ofen warm halten. Nach den Hühner teilen werden die Hälse und die Innereien ausgebacken, zuletzt reichlich Petersilie einige Sekunden ins heiße Fett tauchen.

Die fertigen, goldbraun gebackenen, wunderbar knusprigen Backhendel auf einer großen, mit weißem Papier ausgelegten Platte anrichten, die Innereien rundherum legen, alles mit der gebackenen Petersilie bestreuen und mit den Zitronenschnitzen garniert servieren.

Dazu isst man einen Salat (z. B. Kartoffel-Mayonnaise-Salat oder Grünen Salat) oder, wer es steirisch liebt, einen Vogerl-Erdäpfelsalat oder auch einen Salat aus dem berühmten Grazer Krauthäuptel (eine spezielle Endiviensalat-Sorte), mit Mostessig und Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. angemacht.

Variante 2:

Pro Person ein halbes Huhn in vier Teile zerlegen und diese enthäuten.

Hühner Teile salzen und danach wie gewohnt in Mehl, versprudelten Eiern und Semmelbröseln panieren Panier etwas andrücken. In nicht allzu heißem Frittier-Fett (vorzuziehen wäre Butterschmalz) langsam rundherum goldbraun ausbacken. Abtropfen lassen und mit Beilage nach Wahl servieren.

Variante 3:

Für zwei Personen ein Huhn (etwa 1,4 kg) vierteln, häuten und die Flügel von den Bruststücken trennen (Flügel werden hier nicht mitserviert). Mit einem scharfen Messer das Brustfleisch von der Karkasse lösen und bei den Schenkeln die Knochen ausschneiden (Unterschenkel kann belassen werden). Fleisch wie gewohnt panieren und in heißem Butterschmalz rundherum goldbraun ausbacken.

Variante 4:

Küchenfertig vorbereitete Stubenküken vierteln oder nur halbieren, gut salzen und 20 Minuten ziehen lassen. In Mehl, verschlagenem Ei und Semmelbröseln panieren, dann portionsweise in heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken. Mit frittierte Petersilie und Zitronenscheiben auftragen.

Gerd Wolfgang Sievers am 02. September 2026