

Steirisches Backhuhn

MARINADE

1 Brathuhn
150 g Crème fraîche
250 g Sauerrahm
Etwas Petersilie
½ Zitrone

PANADE

150 g Weizenmehl glatt oder
universal
150 g Semmelbrösel
1 TL Paprikapulver
3 Eier
Salz



750 ml Öl zum Frittieren (z.B. Maiskeim- oder Sonnenblumenöl)

ZUM SERVIEREN

Zitrone

Das Brathuhn in 6 Stücke zerteilen: 2 Brüste, 2 Keulen, 2 Flügel. Nach Belieben die Haut abziehen.

Zitrone in Scheiben schneiden. Sauerrahm und Crème fraîche verrühren, die Hühnerteile damit bedecken. Zitronenscheiben und Petersilie dazugeben, über Nacht marinieren lassen.

Vor dem Panieren die Marinade abspülen, Fleisch gut salzen und pfeffern.
Eier gut verquirlen. Semmelbrösel mit etwas Paprikapulver mischen.
Danach in Mehl, Ei und mit Semmelbrösel panieren. Die Semmelbrösel sanft andrücken.

Einen hohen Topf oder eine Pfanne mit ausreichend Öl füllen. Auf ca. 170°C erhitzen.
Die Stücke goldbraun herausbacken. Große Stücke wie Keulen brauchen ca. 8 bis 10 Minuten, die Brust und Flügel sind schneller fertig.

Auf Küchenpapier geben und abtropfen lassen, im Backofen bei 100°C Heißluft warmhalten.
Servieren mit Zitrone.

Beilagen Empfehlungen

Grüner Blattsalat mit Kernöl
Tomatensalat

Tipp für Semmelbrösel

Semmelbrösel sind für mich die wichtigste Zutat. Ich verwende eine Mischung aus beliebigen alten Brotsorten, wie Semmel, Toastbrot, Laugenstange, Baguette. Einfach mit einer Reibe oder einer Küchenmaschine zu Brösel mahlen – die Brösel nicht zu fein reiben.