

# Marinierte Backhendl mit hängendem Rosmarin



(c) Margit Gietler/nmg-design

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 heimische Hühner à ca. 1,3 kg  
Saft einer halben Zitrone  
2 EL Sauerrahm  
Salz, Pfeffer, Rosmarin  
3 Eier  
Mehl, Brösel zum Panieren  
Öl zum Backen

## ZUBEREITUNG DES BACKHENDL

Hühner vierteln, Rückgrat und Hals wegschneiden. Haut entfernen (oder nach Belieben belassen). Innenseite der Keule zum Knochen einschneiden (wird leichter gar). Das Hühnerfleisch salzen, pfeffern, gehackten Rosmarin, Zitronensaft und Sauerrahm untermischen und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

In Mehl, versprudelten Eiern und Semmelbrösel panieren und im tiefen Fett beidseitig langsam goldbraun backen. Danach die Hühnerstücke aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und mit gebackenem Rosmarin servieren. Wer keine Knochen mag, kann die Hühner auch komplett auslösen.

Wir wünschen  
guten Appetit!

