



Kartoffelsalat mit Backhendl



Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen
Zubereitungszeit: 45 Min.

pro Portion: 10033 kJ, 2398 kcal, 172,3 g Kohlenhydrate, 71,7 g Eiweiß, 164 g Fett, 427 mg Cholesterin, 13,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Unsere kulinarische Deutschland-Challenge führt uns diesmal nach Bayern und die Black Box hält wieder tolle Zutaten für dich bereit: Da gibt es Hühnerschenkel, Speck, Zwiebeln, Kartoffeln, Eier, Petersilie, Zitrone, Gewürzgurken, Gemüsebrühe, Essig und Öl sowie Weizen- und Paniermehl. Was liegt da näher als ein paniertes und knusprig frittiertes Backhendl zu zaubern und dazu einen köstlichen Speckkartoffelsalat zu reichen. Pack mas!

Step 1:

Zunächst garst du die Kartoffeln – entweder kochst du sie im Topf oder garst sie mit einem feuchten Küchentuch bedeckt in der Mikrowelle auf höchster Wattleistung für ca. 12 Minuten. Im Anschluss pellen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Step 2:

Den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Öl auslassen. Währenddessen würfelst du die Zwiebel fein und schneidest die Gewürzgurken in Scheiben. Speck, Zwiebel und Gewürzgurken zu den Kartoffeln und miteinander vermengen. Für das Dressing verrührst du die Gemüsebrühe mit dem Wasser und gibst es in die Pfanne, in der du den Bauchspeck angebraten hast. Erwärme die Flüssigkeit und gieße sie über den Kartoffelsalat. Weißweinessig, Gewürzgurkenwasser ebenfalls hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Lasse den Kartoffelsalat gut durchziehen und hebe vor dem Servieren noch frisch gehackte Petersilie unter.

Step 3:

Für das Backhendl wäschst du die Hühnerschenkel ab und trocknest sie mit etwas Küchenpapier. Berechne die Panierstraße vor, indem du die Eier in einem tiefen Teller verquirlst und das Paniermehl und Mehl in je einen tiefen Teller gibst. Zum Mehl kommen noch Paprika, Salz und Pfeffer.

Step 4:

Erhitze das Frittieröl auf 160 Grad °C. Die Hähnchenschenkel erst im Mehl wenden, dann im Ei und anschließend im Paniermehl; sie sollten gut bedeckt sein. Anschließend die Hähnchenschenkel nacheinander im Frittieröl ausbacken. Je nach Größe der Schenkel dauert dies zwischen 7 und 10 Minuten. Sobald das Backhendl goldbraun ist, nimm es mit einer Schaumkelle heraus und lasse es auf etwas Küchenpapier abtropfen.

Step 5:

Den Kartoffelsalat auf einen Teller geben, ein Backhendl danebenlegen und mit Krautsalat und Zitronenscheiben servieren.

Zutaten

Für den Kartoffelsalat:

750 g	Kartoffeln
50 g	Bauchspeck
1	Zwiebel
1	Gewürzgurken
2 EL	Gemüsebrühe
500 ml	Wasser
2 EL	Weißweinessig
4 EL	Gewürzgurkenwasser
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Bund	Petersilie

Für das Backhendl:

2	Hühnerschenkel
2	Eier
150 g	Paniermehl, ggf. mehr
100 g	Mehl
1 EL	Paprika, edelsüß
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 L	Frittieröl

Zum Servieren:

1	Krautsalat
	Zitrone

Sonstiges:

	Küchenpapier
--	--------------