

Gasthof Kreuz Traustanz

Backhendlsalat

Zutaten

2 Hühner zu je ca. 900 gr.
(oder fertig portionierte
Hühnerteile, 4 Brüste, 4 Keulen)
Gewürzmischung (Salz, weißer und
schwarzer Pfeffer geschrotet,
Paprika, Majoran, Thymian)

Mehl, Ei und Brösel zum Panieren
(bei den Bröseln kann man auch
noch gehackte Kürbiskerne
untermischen)

Reichlich Öl zum Backen

800 gr. Kartoffeln für
Salzkartoffeln

0,1 lit. Apfelessig (Mostessig)
0,1 lit. Wasser
0,3 lit. Sonnenblumenöl
1 El. Senf
2 Eidotter
Salz, Pfeffer und Zucker

Bunte Blattsalate wie:
Kopfsalat, Lollo, Eichblattsalat,
Radicchio, Vogerlsalat, Rucola,
Löwenzahn usw.
Tomaten, Radieschen
Kürbiskernöl

Zubereitung

Salzkartoffeln aufstellen

Huhn zerteilen (Brust und Keule, bei großen Tieren diese
nochmals halbieren), Haut abziehen.
Die Hühnerteile an den dicken Stellen etwas einschneiden,
würzen und panieren.

Pfanne mit Öl (gut 2 cm.) erhitzen.

Panierte Hühnerstücke schwimmend bei ca. 140° -150° auf
beiden Seiten goldbraun ca. 12 min. backen.

Hühnerteile auf ein Blech mit Küchencrep legen und
abtropfen lassen.

Apfelessig, Wasser, Öl, Senf, Eidotter und Gewürze in ein
hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer ca. 1 min. mixen.

Blattsalate auf Teller anrichten, Tomaten und Radieschen
dazu geben, die frisch gekochten noch heißen Kartoffeln im
Blattsalat verteilen, mit Dressing überziehen, mit
Kürbiskernöl beträufeln (je nach Geschmack mehr oder
weniger),

und die gebackenen Hühnerteile darauf anrichten.

Ps: Aus der Hühnerkarkasse, den Hühnerflügeln und der Haut
lässt sich mit etwas Wurzelwerk, Salz, Pfefferkörnern,
Lorbeerblatt und Wacholderbeeren eine gute Hühnersuppe
oder ein Hühnerfond herstellen.