

Panierte Hendlhaxerl mit Gurken-Maissalat

1/2 Hendlhaxerl

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

8	Hühnerkeulen
	Salz
200 G	Mehl
3	Eier
300 G	Semmelbrösel
	Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitung

1. Hühnerkeulen waschen und die Haut abziehen.
2. Die Keulen salzen.
3. Panierstation vorbereiten: Mehl, versprudelte Eier (etwas salzen), Semmelbrösel und die Hühnerkeulen panieren.
4. Butterschmalz erhitzen und die Hühnerkeulen darin langsam (bei mittlerer Hitze – so bleibt das Fleisch auch schön saftig!) braun backen .

Die Keulen sollten mindestens bis zur Hälfte im Butterschmalz liegen!

Panierte Hendlhaxerl mit Gurken-Maissalat

2/2 Gurken-Maissalat

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

1/2	Gurke
300 G	Mais
	gemahlener Pfeffer
6 EL	Apfelessig
9 EL	Rapsöl
	frische Kräuter
	Salz

Zubereitung

1. Gurke waschen, längs halbieren, Kerne auslösen und kleinwürfelig schneiden.
2. Den Mais abschwemmen.
3. Gurke und Mais mit Salz, Pfeffer, Apfelessig und Rapsöl abschmecken.
4. Frische Kräuter schneiden und untermengen.