

Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat

1/2 Backhenderl

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



Zutaten

2 STUECK	ausgelöstes Huhn ohne Haut
4 EL	Sauerrahm
1	unbehandelte Zitrone
	Cayennepfeffer
	Salz
200 G	glattes Mehl
3	Eier
200 G	Semmelbrösel
1 L	Öl

Verfasst von: Der Weiserhof

Zubereitung

1. Das Henderl in Stücke schneiden und mit dem Sauerrahm, Zitronensaft, Cayennepfeffer & Salz marinieren
2. 3 h im Kühlschrank ziehen lassen
3. Die Henderlstücke panieren (Mehl-Ei-Brösel) und in nicht zu heißem Frittierfett goldgelb ausbacken

Info

Das Rezept entstand in Zusammenarbeit mit dem Cluster "Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen."

Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat

2/2 Erdäpfel-Vogerlsalat

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



© Der Weiserhof

Verfasst von: Der Weiserhof

Zutaten

1 KG	speckige Erdäpfel
1	Zwiebel
1 EL	Estragonsenf
200 ML	Rindsuppe
4 EL	Apfelessig
6 EL	pflanzliches Öl
1 TL	Zucker
	Salz
	frischer, gemahlener Pfeffer
250 G	Vogerlsalat
2 EL	Apfelessig
3 EL	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Die Erdäpfel in der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit dem Essig und der Rindsuppe einmal aufkochen lassen.
3. Restliche Zutaten wie Senf, Öl, Zucker Salz und Pfeffer dazugeben und über die noch warmen Erdäpfelscheiben gießen.
4. Alles abmischen und ebenfalls rasten lassen.

Eventuell noch ein wenig Flüssigkeit begeben.
5. Bei Bedarf vor dem Anrichten nochmals abschmecken.
6. Den Vogerlsalat mit Essig, Öl und Salz marinieren und vor dem Servieren auf den Erdäpfelsalat verteilen.