

# Panierte Hendlhaxerl mit Gurken-Maissalat

## 1/2 Hendlhaxerl

Dauer: Mittel    Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

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

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

### 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!

### Info

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Tipp von Diätologin Maria Anna Benedikt: Es darf auch einmal etwas Paniertes sein!

Meistens bleibt nach dem Panieren etwas von den Eiern und den Bröseln übrig – beides zu einer Masse vermengen und daraus im heißen Fett kleine Laibchen backen. Die Panierlaibchen schmecken einfach wunderbar (auch kalt)!

Salzburg  schmeckt

# Panierte Hendlhaxerl mit Gurken-Maissalat

## 2/2 Gurken-Maissalat

Dauer: Mittel    Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

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

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

### 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.