

Zutaten für
2 Personen

Knuspriges Backhendl auf lauwarmem Kohlrabi-Kartoffelsalat



ZUTATEN

2 Ganze Bio-Hendl	70 g Butter
Pfeffer	35 g Olivenöl
Salz	100 g feine Zwiebelwürfel
Paprika zum Würzen	85 g weißer Balsamico-Essig
Mehl	50 g Honig
Ei und Semmelbrösel	125 g Geflügelfond
Butterschmalz	30 g Senf
600 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)	Salz
200 g gewürfelter Kohlrabi (ca. 0,5 cm)	Frischer Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Die beiden Hendl jeweils in vier Teile zerlegen, so dass später 2 Haxen, sowie 2 Bruststücke wiederum zwei Portionen ergeben. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. Die 8 Viertel jeweils nacheinander in Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren. Anschließend in zerlassenem Butterschmalz langsam von beiden Seiten gold-gelb ausbacken (ca. 20 Min).

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen. Anschließend die noch warmen Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebelwürfel in Butter und Olivenöl andünsten. Essig und Honig einrühren und mit dem Geflügelfond ablöschen. Senf und den marinierten Kohlrabi hinzufügen und alles einmal aufkochen. Die heiße Mischung nun über die geschnittenen Kartoffeln geben, vorsichtig unterheben und im Anschluss 20 Min. ziehen lassen. Den Kohlrabi-Kartoffelsalat je nach eigenem Geschmack evtl. nochmals etwas nachsalzen. Frisch geschnittenen Schnittlauch unterheben und anschließend auf dem noch lauwarmem Kartoffelsalat pro Portion ein gebackenes Haxerl, sowie ein Bruststück anrichten.

