



Backhendl von Stubenküken

- **Küche:**Österreichisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein „Crossover“ – Vorschlag, österreichisch – hanseatisch als Variante des traditionellen „Hamburger Stubenkükens“, edel, dabei einfach und schnell gemacht, das lohnt das Ausprobieren.

Zutaten

- 4 Stubenküken à 350-400g
- 2 ganze Eier
- 1 El geschlagene Sahne
- 100g frisch geriebenes Weiß - oder Toastbrot ohne Rinde
- Etwas Mehl
- 1 Bündchen frische, krause Petersilie
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Stubenküken unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen. Zunächst die Keulen abschneiden und die Brustfilets auslösen, salzen und pfeffer und mit Mehl bestäuben.

Schritt4

Die Eier aufschlagen, mit 1 El geschlagener Sahne auflockern, die Geflügelteile durchziehen, etwas abstreifen und das frisch geriebene Weißbrot gut andrücken.

Schritt5

In 160° C heißem Pflanzenöl ca. 8 - 10 min. goldgelb herausbacken, anschließend in brauner Butter ca. 2 min. nach braten..

Schritt6

Danach die gezupfte, krause Petersilie in etwas Mehl wälzen. Abklopfen und in 180° C heißem Fett leicht gebräunt frittieren, salzen und pfeffern.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die krossen Stubenküken mit der gebackenen Petersilie und frischen Zitronenspalten servieren.

Schritt9

Gern reiche ich dazu ein buntes Sommergemüse oder „Leipziger - Allerlei“, mit gebutterten Kräuterkartoffeln oder eben einen guten "österreichischen " Kartoffelsalat.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** hanseatisch, Österreichisch, stubenküken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/backhendl-von-stubenkueken/>