



Böhmische Serviettenknödel - 4 Portionen, 1 1/2 Stunden

1

Die Hähnchenbrüste waschen, trockentupfen und jeweils in drei gleich große Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

2

Mehl und Brösel jeweils in ein Schälchen geben. Eier in einem weiteren Schälchen verquirlen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

3

Die Fleischstücke zuerst im Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen. Die Hähnchenstücke dann ganz leicht in die Semmelbrösel drücken, sodass sie rundherum damit bedeckt sind. In einer Pfanne 1 cm hoch Öl erhitzen. Die Backendl von beiden Seiten im heißen Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4

Etwas Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, etwas Rosmarin und nach Belieben etwas Knoblauch hineingeben, etwas Zitronenschale

ZUTATEN

- 3 Stück säuerliche Äpfel (z.B. Boskop oder Braeburn)
- 70 ml Milch (1)
- 70 ml Wasser
- 3 EL Butter
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 3 Stück Eier
- 100 ml Milch (2)
- 400 ml Fett zum Frittieren
- 80 g Zucker
- 1 TL Zimtpulver

hineinreiben, etwas salzen. Die Backhendl etwa eine Minute darin schwenken. Nach Belieben die Backhendl mit etwas Zitronensaft beträufeln und sofort servieren.



REZEPT - BACKHENDL