



# 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/>