

# Christian Henze | Nussiges Backhendl mit Chili

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/12/05/christian-henze-nussiges-backhendl-mit-chili/](https://happy-mahlzeit.com/2021/12/05/christian-henze-nussiges-backhendl-mit-chili/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hähnchenschenkel
- 1 große Bio-Zitrone
- 1 rote Chilischote
- 150 g Weißbrot vom Vortag
- 50 g gemahlene gehäutete Mandeln
- 3 Eier (Größe M)
- 2 EL Sahne
- 100 g Mehl
- 300 g Butterschmalz
- Salz
- weißer Pfeffer

## Zubereitung:

Die Zitrone heiß waschen und in dickere Spalten schneiden. Von einer Spalte die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Übrige Zitronenspalten in eine kleine Schüssel geben und abgedeckt beiseite stellen.

Die Chilischote waschen, entstielen und fein hacken.

Das Weißbrot in der Küchenmaschine zu kleinen Bröseln zerkleinern, in einen tiefen Teller füllen und mit den Mandeln und der Zitronenschale vermischen. Die Eier mit der Sahne, dem Zitronensaft und der Chili in einem 2. tiefen Teller verrühren, mit Salz würzen. Das Mehl in einen 3. Teller füllen.

Die Hähnchenschenkel waschen, gut trocken tupfen, mit Salz und wenig Pfeffer einreiben. Dann im Mehl wenden, anschließend durch die Eier ziehen und zum Schluss mit der Bröselmischung panieren, dabei die Panade nicht zu fest andrücken.

Das Butterschmalz in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und heiß werden lassen. Die Hähnchenschenkel darin in etwa 15 Minuten gar und goldbraun braten, dabei einmal wenden. Mit den Zitronenspalten zum Beträufeln servieren.

Dazu passt am besten Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln.

Rezept: Christian Henze