

## Hähnchenschnitzel



In Österreich gilt das Backhuhn als der Gipfel kulinarischen Glücks. Wir machen ein – beziehungsweise mehrere – Schnitzel daraus. Übrigens: Unbedingt ein ganzes Brathähnchen dafür kaufen – die unterschiedlichen Teile, in die man es zerlegen kann, ergeben ja unterschiedliche Schnitzel.

### Zutaten für vier Personen:

- 1 schönes Brathähnchen (ca. 1500 g)
- Salz
- Pfeffer

### Zum Panieren:

- Mehl (zum Wenden)
- 2 Eier
- Paniermehl

### Kräuter:

- Thymian
- Rosmarin

## weitere Bröselvariationen als Panier:

- gehackte Nüsse
- zerkleinerte Chips
- altbackenen Pumpernickel oder geriebene Brezeln
- geriebener Käse (Bergkäse, Parmesan, Schafskäse)

## Zum Ausbacken:

- Schmalz oder Öl

## Zubereitung:

- Das Hähnchen in 10 Teile zerlegen: Die Keule in Ober- und Unterschenkel, die Flügel mit einem Stückchen Brust, die Brust auslösen und längs halbieren.
- Alle Stücke häuten – diese Haut mit einem scharfen Messer in Würfel schneiden und in einer Pfanne auf mildem Feuer auslassen und knusprig braten. Dann durch ein Sieb abgießen, das Fett zum Backen verwenden.
- **Tipp:** Die knusprigen Hautkruspeln auf Küchenpapier ausbreiten und abtropfen. Diesen Hähnchenknusper streut man sich über einen Salat oder nascht sie einfach zwischendurch! Die Oberschenkel längs dem Knochen aufschlitzen, so kann man den Knochen ganz leicht auslösen und das Fleisch zum Schnitzel flach klopfen. Die Brust auslösen, längs halbieren, ebenfalls zum Schnitzel flach klopfen.
- Bleiben die Flügel und Unterschenkel: diesen die Knochen zu entfernen, ist zu mühsam. Sie werden trotzdem paniert und in Fett schwimmend gebacken – keine Schnitzel im strengen Sinn, aber trotzdem gut.
- Die einzelnen Hühnerteile ganz unterschiedlich panieren und würzen, langsam in heißem Butterschmalz schwimmend golden backen und auf Küchenpapier abtupfen.

**Beilage:** Dazu schmeckt ein Kräuter-Frischkäse-Dip (siehe Rezept).

**Getränk:** Ein kräftiger, also ruhig im Holzfass ausgebauter Chardonnay, aber natürlich auch ein kühles Bier.