



© Der Weiserhof

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Der Weiserhof

Zutaten

Backhenderl

2 STUECK ausgelöstes Huhn ohne Haut

4 EL Sauerrahm

1 unbehandelte Zitrone

Cayennepfeffer

Salz

200 G glattes Mehl

3 Eier

200 G Semmelbrösel

1 L Öl

Erdäpfel-Vogerlsalat

1 KG speckige Erdäpfel

1 Zwiebel

1 EL Estragonsenf

200 ML Rindsuppe

4 EL Apfelessig

6 EL pflanzliches Öl

1 TL Zucker

Salz

frischer, gemahlener Pfeffer

250 G Vogerlsalat

2 EL Apfelessig

3 EL Pflanzenöl

Zubereitung

1. Das Henderl in Stücke schneiden und mit dem Sauerrahm, Zitronensaft, Cayennepfeffer & Salz marinieren
 2. 3 h im Kühlschrank ziehen lassen
 3. Die Henderlstücke panieren (Mehl-Ei-Brösel) und in nicht zu heißem Frittierfett goldgelb ausbacken
-
1. Die Erdäpfel in der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden.

2. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit dem Essig und der Rindssuppe einmal aufkochen lassen.
3. Restliche Zutaten wie Senf, Öl, Zucker Salz und Pfeffer dazugeben und über die noch warmen Erdäpfelscheiben gießen.
4. Alles abmischen und ebenfalls rasten lassen.

Eventuell noch ein wenig Flüssigkeit begeben.
5. Bei Bedarf vor dem Anrichten nochmals abschmecken.
6. Den Vogerlsalat mit Essig, Öl und Salz marinieren und vor dem Servieren auf den Erdäpfelsalat verteilen.

Das Rezept entstand in Zusammenarbeit mit dem Cluster "Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen."