

Backhendl

Zutaten für 4 Personen

2		Eier	
½		Zitrone	Schale abreiben.
1	TL	Zitronensaft	
		Salz	
		Pfeffer a.d.M.	
		Muskatnuss	Eier mit den restlichen Zutaten verquirlen.
4		Poulet-Brüstchen	Schräg in 4 Teile schneiden.
		Salz, Pfeffer	Poulet-Brüstchen Würzen.
80	g	Mehl	Poulet im Mehl wenden.
			Poulet in der Eimasse wenden.
100	g	Paniermehl vom Weissbrot	Poulet im Paniermehl wenden.
2-3	dl	Frittieröl	Auf mittlere Temperatur erhitzen (150-160°C) und die panierten Poulet-Streifen darin goldbraun frittieren.
2	EL	Butter	Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen.
½		Zitrone	Schale abreiben.
2	TL	Zitronensaft	Zitrone zur Butter geben.
		Salz, Pfeffer	Butter würzen und die Poulet-Streifen kurz in der Butter wenden.

