Artikel vom 19.09.2023 · Ausgedruckt am 25.11.2026, 06:32 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/oktoberfest-backhendl-aus-dem-ofen-mit-radieschensalat

Oktoberfest-Backhendl aus dem Ofen mit Radieschensalat



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

1 ganzes Hähnchen,

2 Bund Radieschen,

1 Bund Frühlingszwiebeln,

1/2 Bund Petersilie,

1 Zitrone,

200 ml saure Sahne,

Salz und Pfeffer,

2 Eier,

100 g Mehl,

1 TL Paprikapulver,

1 TL Knoblauchpulver,

100 g Semmelbrösel,

4 EL Olivenöl.

Zubereitung: Die Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen und fein hacken. Zitronensaft und -abrieb mit der sauren Sahne verrühren. Alles mischen und den Radieschensalat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hähnchen in Teilstücke zerlegen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer flachen Schüssel die Eier verquirlen. In einer zweiten Schüssel das Mehl mit Paprika- und Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer vermischen. In einer dritten Schüssel die Semmelbrösel bereitstellen. Die Hähnchenteilstücke zuerst im Mehl wenden, dann in verquirltem Ei und zuletzt in den Semmelbröseln panieren. Die panierten Hähnchenteilstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem Olivenöl beträufeln. Das Backblech in den Ofen schieben und circa 35 bis 40 Minuten bei 200 °C backen, bis das Backhendl goldbraun ist. Backhendl anrichten und mit dem Radieschensalat genießen. *IDG*