Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat

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

Backhenderl

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

Erdäpfel-Vogerlsalat

1. Die Erdäpfel in der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebel in feine Würferl 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 beigeben.

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."