# 1/2 Backhenderl

Dauer: Mittel  Kategorie: Hauptspeisen  Saison: Ganzjährig  Für: 4 Personen

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 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 |

## 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

# 2/2 Erdäpfel-Vogerlsalat

Dauer: Mittel  Kategorie: Hauptspeisen  Saison: Ganzjährig  Für: 4 Personen

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 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. 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.