

## Backhendl und Kartoffel-Gurken-Salat à la Patrick Lindner

---

Gerichte mit Geschichte: Patrick Lindner ist gelernter Koch. Er kocht niederbayerische Gerichte zu Ehren seiner Mutter: Backhendl mit Kartoffel-Gurken-Salat und Zwetschgenbavesen.

### Für den Backhendl:

- 2 Hähnchen
- 100 - 150 g Mehl Typ 405
- 150 g Semmelbrösel
- 3 Eier
- etwas Salz
- etwas weißer Pfeffer
- nach Belieben Pflanzenöl oder Schmalz
- 12 Zitronenspalten
- nach Belieben Petersilie zum Garnieren

### Zubereitung Backhendl

1. Die Hähnchen waschen und mit einer Küchenrolle trocken tupfen.
2. Anschließend mit einem scharfen Messer in Brust, Schenkel und Flügel zerteilen und die Haut abziehen.
3. Die Hähnchenstücke mit Salz und Pfeffer einreiben und panieren.
4. Dafür Mehl, Eier und Semmelbrösel jeweils in einen tiefen Teller oder Schüssel geben.
5. Die Eier mit einer Gabel verquirlen.
6. Die Backhendl-Stücke zuerst in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.
7. Dann im verquirlten Ei drehen und ebenfalls etwas abtropfen.
8. Zum Schluss in den Bröseln panieren.
9. Ausreichend Öl oder Schmalz in einer Pfanne erhitzen.
10. Die Backhendlstücke schwimmend im Öl bei kleiner Hitze langsam 8 - 10 Minuten goldbraun backen, wenden und auf der anderen Seite weitere 8-10 Minuten fertigbacken.
11. Das Backhendl herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und warmhalten.
12. Mit Zitronenspalten und Petersilie garnieren.

### Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL mittelscharfer Senf
- etwas Weinessig
- etwas Sonnenblumenöl
- etwas Salz
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- ca. 250 ml Brühe
- 1 Salatgurke

## Zubereitung Kartoffel-Gurken-Salat

1. Die Kartoffeln mit der Schale kochen, schälen und etwas abkühlen lassen.
2. Dann in nicht zu dünne Scheiben schneiden.
3. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit der Brühe kurz aufkochen.
4. In der Zwischenzeit die gewaschene; nicht geschälte Gurke in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und eingesalzen in eine Schale geben.
5. Das Salz zieht das Wasser aus der Gurke, die man von Hand nach und nach immer wieder ausdrücken muss.
6. Die gesamten Zutaten zu den Kartoffelscheiben gegeben.
7. Die Brühe mit den Zwiebeln soll richtig heiß sein!
8. Das Ganze vorsichtig unterheben.
9. Erst nachdem die Kartoffeln die Brühe aufgesaugt haben, hebt man die ausgedrückte Salatgurke unter.

### Für die Zwetschgenpavesen:

- 6 ältere weiche Brötchen (am besten vom Vortag)
- 100 g Pflaumenmus
- 70 g Mehl
- 3 Eier
- 425 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Zimt-Zucker-Mischung
- Pflanzenöl oder Schmalz zum Ausbacken im Topf

## Zubereitung Zwetschgenpavesen

1. Die älteren Brötchen in 1-cm-dicke Scheiben schneiden.

2. Eine Scheibe mit dem Pflaumenmus reichlich bestreichen und mit einer weiteren Scheibe zu einem Sandwich klappen.
3. Aus Mehl, Eiern, Milch, Vanillezucker und der Prise Salz einen dünnen Pfannkuchenteig anrühren.
4. Die Sandwiches anschließend im Pfannkuchenteig wälzen und abtropfen lassen.
5. Direkt danach in das heiße Fett geben und goldbraun ausbacken.
6. Mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen, auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen und in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen.

Patrick Lindner wünscht guten Appetit!

*Quelle: Das Erste | Immer wieder sonntags vom 27.08.2023*