

Backhendl-Salat



EINKAUFSZETTEL

Für die Backhendl-Streifen:

- 🍷 300g Hähnchenbrust
- 🍷 100g Mehl
- 🍷 100g Semmelbrösel
- 🍷 2 Eier
- 🍷 Salz
- 🍷 Öl zum Frittieren

Für den Salat:

- 🍷 600g Kartoffeln
- 🍷 1 rote Zwiebel
- 🍷 1 EL Estragonenf
- 🍷 150ml Rinderbrühe
- 🍷 80ml Tafelessig
- 🍷 40ml Sonnenblumenöl
- 🍷 100g Feldsalat
- 🍷 Brühwurst (z.B. Wiener Würstchen oder Lyoner)
- 🍷 Nach Belieben: Speck, Gurken, Oliven

ZUBEREITUNG

1. Die Hähnchenbrust in größere Streifen schneiden und salzen.
2. Anschließend in Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren.
3. In einer Fritteuse oder in einer Pfanne mit heißem Öl frittieren.
4. Kartoffeln kochen, schälen und in feine Scheiben schneiden.
5. Die Zwiebel würfeln und mit den Kartoffelscheiben in einer Schüssel mit Senf, Rinderbrühe, Essig, Öl und Brühwurst vermengen.

