

# Knuspriger Hahn



## Zutaten für 4 Personen

Für den Kartoffelsalat:  
800 g festkochende Kartoffeln  
3 Eier

1 rote Zwiebel  
1 Bauerngurke  
5 El Olivenöl  
1 Löffel Senf  
4 El Apfelessig  
250 ml warme Hühnerbrühe  
Meersalz und schwarzer Pfeffer  
1 Prise Brauner Zucker

Für knusprigen Bruderhahn  
1 Bruderhahn (ca. 1,2 kg)  
Meersalz und schwarzer Pfeffer  
150 g Roggenmehl  
4 Eier  
200 g Semmelbrösel  
1 Liter Oliven-Raps- und  
Sonnenblumenöl zu gleichen  
Teilen  
2 Zitronen

**1.** Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln garen, abgießen und lauwarm abkühlen lassen. Eier in kochendem Wasser 7-8 Min. garen, abschrecken, pellen und halbieren.

**2.** Rote Zwiebel & Bauerngurken fein würfeln.

**3.** Olivenöl, Senf, Apfelessig, Hühnerbrühe, Meersalz, schwarzer Pfeffer und Zucker in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen zu einer Marinade verrühren. Die Kartoffeln pellen, in dünne Scheiben schneiden und in die Marinade geben. Gurken- und Zwiebelwürfel ebenfalls in die Marinade geben und vorsichtig untermischen, mit den Eiern verzieren.

**4.** Für den knusprigen Bruderhahn die Keulen & Brüste sowie die Flügel auslösen. Brüste halbieren und das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl, Eier und Semmelbrösel jeweils getrennt in flache Schalen geben. Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen. Das Fleisch nacheinander erst im Mehl wälzen, dann das überschüssige Mehl abklopfen. Danach durch die Eimischung ziehen und in den Bröseln wenden. Brösel leicht andrücken. Oliven-, Raps- und Sonnenblumenöl in einem weiten Topf erhitzen. Die Hähnchenteile unter Wenden bei mittlerer Hitze 10-15 Min. goldbraun backen.

*Sehr wichtig: Das Öl nicht zu heiß erhitzen, sonst wird die Panade sehr schnell dunkel, aber das Fleisch ist dann noch nicht gar.*