



# Oostenrijk

## Wiener backhendl

### *Gefrituurde kip*

2 braadhaantjes, keukenklaar  
zout en peper  
gemalen karwijzaad  
3 eieren  
paneermeel  
reuzel, botervet of olie om te frituren  
1 citroen  
1 bosje peterselie  
een beetje bloem

Verdeel de haantjes in 6 stukken: borsten, vleugels, dijen en drumsticks. Kruid ze rondom met het karwijzaad en zout en peper, en wrijf ze in met citroensap.

Haal ze dan achtereenvolgens door het meel, de losgeklopte eieren en het paneermeel. Niet te dun paneren en goed aandrukken.

Verhit de olie of de reuzel op 180°C. en bak daarin de stukken kip in ongeveer 15 minuten goudbruin.

Laat ze uitdruipe op keukenpapier, en serveer met partjes citroen en peterselie, en een knapperige salade.