REZEPT · HAUPTSPEISE · ÖSTERREICH

Wiener Backhendl

Beim Wiener Backhendl werden Hendlstücke paniert und goldgelb in reichlich heißem Fett ausgebacken. Die Panier bleibt knusprig, das Fleisch saftig. Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl ist die klassische Beilage.

Rezept-ID: **R-90006** Menge: **4 Portionen**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026



Zutaten

1,5 kg	junges Hendl (küchenfertig, in 8 Teile zerlegt)
100 g	glattes Mehl
3	Eier
200 g	feine Semmelbrösel
1 EL	Salz
1,5 l	Pflanzenöl oder Erdnussöl, bei Wunsch zur Hälfte Butterschmalz
1 Bund	Petersilie
1	Zitrone, in Spalten geschnitten

Zubereitung

1. Das Hendl in 8 Teile zerlegen: Flügel und Keulen abtrennen, die Brust vom Rücken lösen und längs halbieren. Die Haut abziehen. Die Keulen bei Bedarf mit einem kleinen scharfen Messer entbeinen oder ganz lassen.

2. Die Hendlteile kräftig salzen, denn das Fleisch ist mild im Geschmack. Mehl, versprudelte Eier und Semmelbrösel auf drei Teller verteilen.

3. Die Teile zuerst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und in den Bröseln wälzen. Die Brösel nur leicht andrücken.

4. Das Fett in einem hohen Topf oder einer tiefen Pfanne auf 160 °C erhitzen. Es soll die Stücke ganz bedecken.

5 Die Keulen und Flügel einlegen und etwa 18 bis 20 Minuten backen, dabei einmal wenden. Die Brustteile kommen nach 5 Minuten dazu und brauchen etwa 12 bis 15 Minuten. Die Temperatur des Fetts zwischen 150 und 160 °C halten, damit die Panier nicht zu dunkel wird, bevor das Fleisch gar ist.

6 Die Stücke mit dem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und nochmals leicht salzen. Die trockenen Petersilienblätter kurz im Fett frittieren.

7 Das Backhendl mit der frittierten Petersilie und den Zitronenspalten anrichten und sofort servieren.

Tipps

- Ein Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl, Erdäpfelsalat oder Gurkensalat passt klassisch dazu. Dazu schmeckt ein trockener Weißwein.
- Aus dem Backrohr gelingt eine fettärmere Variante bei 180 °C Ober-/Unterhitze in etwa 35 bis 45 Minuten, die Panier wird dann weniger knusprig.

Die Geschichte: Wiener Backhendl

Das Backhendl ist seit dem 18. Jahrhundert fester Teil der Wiener Küche. Der Sprachwissenschaftler Heinz-Dieter Pohl nennt 1719 als erste Erwähnung in einem Kochbuch und vermutet, dass das Wiener Schnitzel nach dem Backhendl benannt wurde. In der Biedermeierzeit galt das Gericht als Inbegriff der feinen Wiener Küche und war der Aristokratie und dem gehobenen Bürgertum vorbehalten. Früher wurde das Huhn vollständig entbeint, flach geklopft und in der Pfanne gebacken. Hendl ist die wienerische und bairische Bezeichnung für das Haushuhn.

© Anton Barz

Passend zum Rezept

Frittierthermometer
bei Amazon · Affiliate-Link

Schaumlöffel
bei Amazon · Affiliate-Link

Kürbiskernöl
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Heute kocht der Chef. Also ich."
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Das Fleisch redet nicht dazwischen"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Oma sagt, i bin zu dünn"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno" im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz