

Das schwarze

BESTSELLER KÜRBIS. Der Steirer Johann Koller hat seinen Hof auf Kürbisdelikatessen spezialisiert.



FEINKOSTLADEN STEIERMARK.

Vom Kürbis bis zum Styria Beef – die Steiermark tischt den Österreichern viele Köstlichkeiten auf.

Der Kürbis kommt kulinarisch Interessierten natürlich als Erstes in den Sinn, wenn man an die Steiermark denkt. Die Bauern der grünen Mark haben es verstanden, aus dem Kürbis eine wahre Feinschmeckerdelikatesse zu machen. Ne-

ben vielen Köstlichkeiten wie Knabberkernen oder Kürbiskernkäse steht vor allem das herrliche Kürbiskernöl, das übrigens 1735 erstmals erwähnt wurde, im Mittelpunkt dieses kulinarischen Trends. Die Folge: Zahlreiche Bauern, die noch vor wenigen Jahren

Der Klassiker: Backhendl

Das Backhendl ist die Leibspeise der Steirer.

Zutaten: 2 Junghühner brutfertig, 3 Eier, Mehl, glatt, Semmelbrösel, Salz, Öl zum Backen, 2 Zitronen, 1 Hand voll Petersilie

Zubereitung: Hühner vierteln, Rückgrat und Hals wegschneiden, Haut entfernen. Innenseite der Keule bis zum Knochen einschneiden, Hühner kräftig würzen. Dann in Mehl, verschlagenem Ei und Semmelbröseln panieren. In heißem Öl beidseitig

goldbraun backen. Aus dem Öl heben, mit Küchenkrepp abtrocknen. Petersilie im verbliebenen heißen Öl knusprig backen, aus dem Öl heben, abtropfen lassen, salzen. Backhendl anrichten und Petersilie obenauf drapieren.

