

Mediterranes Zitronenhuhn



- 1 mittelgroßes Huhn (bratfertig)
- Salz, Pfeffer
- 4 Bio-Zitronen
- Einige Rosmarin und Thmianzweige
- 3 EL Olivenöl
- 350 ml Wasser

- 1.** Huhn waschen und trocken tupfen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2.** Zitronen waschen und 3 Stück davon in dünne Scheiben schneiden. Huhn mit der Hälfte der Scheiben und den Kräutern füllen. Huhn gründlich mit Olivenöl einreiben und in einen geeigneten, flachen Bräter legen (auf die Bauchseite). Die restlichen Scheiben auf und um das Huhn verteilen.
- 3.** Saft der vierten Zitrone auspressen und gemeinsam mit dem Wasser das Huhn nach 30 Minuten untergießen. Im 200 °C heißen Backrohr etwa 90 Minuten braten. Immer wieder mit Saft übergießen.
- 4.** Nach der Hälfte der Garzeit das Huhn wenden und knusprig braun fertigbraten.