

Zitronenhuhn

Zutaten für vier Portionen:

- 1 Huhn (am besten Maishuhn, ca. 1,2 Kilo)
- 4 Lorbeerblätter
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 2 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer (schwarz)
- Olivenöl
- Baguette

Huhn von Innereien befreien und gut waschen. Innen pfeffern, innen und außen salzen. Zitrone mit einer Gabel rundum anstechen und das Huhn damit füllen. Lorbeerblätter zwischen Zitrone und Huhn stecken.

Ein Bratreindl mit Olivenöl ausstreichen. Zwiebeln in dicke Scheiben schneiden und auf den Boden des Reindls legen. Das Huhn darauf geben und mit etwas Olivenöl beträufeln. In den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen stellen und die Hitze auf 170 Grad reduzieren.

Die Zitrone nach einer halben Stunde mit einem spitzen Messer im Inneren des Huhns anstechen und gut zerdrücken, so dass der Saft herausläuft. Das Huhn etwa eine weitere Stunde gar braten.

Mit Baguette zum Tunken der Zitronensoße servieren. Als Beilage passt Salat.