

# Zitronenhuhn

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Huhn ca. 1,2 kg  
2 EL gehackte Petersilie  
25 g Butter  
1 Zitrone (unbehandelt)  
3 zerdrückte Knoblauchzehen  
300 ml Hühnersuppe  
100 ml Olivenöl Salz und Pfeffer  
Saft von 2 Zitronen

## Zitronenhuhn vom Zammer Sonntagshendl

### 1. Zubereitung

Für das Zitronenhuhn das Huhn innen mit Butter ausstreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone achteln und gemeinsam mit der Hälfte der Petersilie in die Bauchhöhle legen.

Das Öl in einem Topf mit höherem Rand und Deckel erhitzen und den Knoblauch mit der restlichen Petersilie darin anschwitzen.

Das Huhn einlegen und von allen Seiten anbraten. Nochmals salzen und pfeffern. Dann etwa  $\frac{2}{3}$  der Suppe zugießen und zugedeckt ca. 35 Minuten schmoren.

Immer wieder frische Suppe zugießen und das Huhn mit etwas Suppe beträufeln, damit das Fleisch schön saftig bleibt.

Danach mit Zitronensaft beträufeln und weitere 5 Minuten garen. Das Huhn aus dem Topf nehmen und warmstellen.