

Oliven-Zitronen-Huhn

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Huhn innen und außen waschen und gut abtrocknen. Für die Fülle eine Zitrone öfters einstechen. Huhn mit Zitronen, Knoblauch und Rosmarin füllen, mit Spagat die Keulen zusammenbinden.

Erdäpfel gut waschen und abtrocknen. Oliven abtropfen lassen. Übrige Zitrone in Scheiben schneiden. Huhn in eine Ofenform geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft und Öl übergießen. Erdäpfel und Zitronenscheiben zugeben. Die Suppe oder den Wein zugießen, Huhn in den unteren Teil des Rohres stellen und ca. 30 Minuten garen. Temperatur auf 180 °C reduzieren, Oliven zugeben und das Huhn noch ca. 1 Stunde fertig braten. Währenddessen immer wieder mit dem entstandenen Bratensaft übergießen. Huhn aus dem Rohr nehmen, kurz rasten lassen. Spagat entfernen, Huhn tranchieren und mit dem Bratensaft, Erdäpfeln, Zitronenscheiben und Oliven servieren.



Zutaten

1 Huhn (ca. 1,5 kg)

4 Zweige Rosmarin

2 Bio-Zitronen

3 Knoblauchzehen

4 EL Öl

4 EL Zitronensaft

300 ml Hühnersuppe

oder Weißwein

750 g kleine, neue Erdäpfel

100 g Schwarze Oliven

1 Bio-Zitrone

Salz

Pfeffer