

Alice Schwarzer: Zitronen-Huhn

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/alice-schwarzer-zitronen-huhn

Zutaten:

- 1 frisches Huhn
- Saft von 3 – 5 Zitronen
- 3 – 5 oder mehr Knoblauchzehen
- durchwachsener, geräucherter Speck in Würfel
- 1 TL Herbes de Provence /provenzalische Kräuter-Mischung
- 1 Becher saure Sahne oder Schmand
- Salz

Zubereitung:

Das Huhn innen und außen waschen, mit Küchenkrepp trockentupfen und in eine Schüssel legen. Mit dem Zitronensaft übergießen und paar Stunden im Kühlschrank marinieren, dabei hin und wieder wenden.

Den Speck in einem großen Bräter ausbraten. Das Huhn aus dem Zitronensaft nehmen, abtrocknen und innen mit ein paar grob gewürfelte Knoblauchzehen und den Herbes de Provence ausstreuen, salzen und im Speckfett anbraten. Am Rand ein paar geviertelte Knoblauchzehen mitbraten, bis sie glasig sind. Dann den Zitronensaft zugießen und alles bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 30 Minuten garen.

Das Huhn aus dem Bräter nehmen und Sahne oder Schmand in den Bratfond rühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Sauce zum Huhn servieren.

Rezept: Alice Schwarzer

Quelle: alfredissimo! vom 10. Februar 1995