



Beate Harder · Dorfstraße 16 · 22869 Schenefeld · Tel. (0172) 403 53 99 · beate@claus-sein-glueck.de · www.claus-sein-glueck.de

Salz-Zitronen-Huhn mit Muskatnuss

Zutaten für 4 Portionen

1		Huhn (ca. 1,5 kg)
1		unbehandelte Zitrone
1	kleine	„Salz-Zitrone“
1	TL	geriebene Muskatnuss (gehäuft)
		Salz, Pfeffer
100	g	luftgetrockneter Schinken
4		große Kartoffeln, geviertelt
3		Stangen Sellerie, in 2 cm lange Stücke geschnitten
2	Knollen	Fenchel, jeweils vierteln oder achteln (je nach Größe)
5	El	Olivenöl
200	ml	Weißwein

Zubereiten

1. Huhn abspülen und trocken tupfen. Unbehandelte Zitrone halbieren und das Huhn damit rundherum einreiben. Dabei die Zitronenhälften zusammendrücken, damit genug Saft austritt. Zitronen in einen Bräter legen.
2. Huhn innen und außen mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.
3. Schinken in grobe Stücke schneiden und zusammen mit der „Salz-Zitrone“ in die Bauchhöhle des Huhns geben.
4. Huhn mit der Brust nach unten in den Bräter zu den Zitronen setzen, mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 1:30 Std. braten (Umluft nicht empfehlenswert). Nach 30 Min. Weißwein und das Gemüse zugeben.

Anrichten

Das Huhn tranchieren, auf einer großen Platte anrichten und mit den Gemüsen umlegen.

Kombinieren

Sie können andere Gemüse verwenden, wie Möhren oder weiße Bohnen (diese müssen über Nacht eingeweicht und fertig gegart werden, bevor sie in den Bräter gegeben werden).