

Lemon Chicken

für 4-5 Personen

Zutaten:

1 großes Huhn, fertig zum Braten
2 Zitronen (*bio*)
1 Dose kleine kandierte Zitronen
1 Prise Zimt
1 Zwiebel (*optional*)
2 EL Sojasoße

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 2 Stunden

aus: Berest, A. / Diwan, A. /
De Maigret, C. / Mas, S. / (2014):

How to be parisian wherever you are.

Love, style and bad habits.

New York: Doubleday.



Zubereitung:

- Ofen auf 180° Grad vorheizen.
- Huhn in einen Bräter geben
- Zitronenschale einer Zitrone abreiben und den Saft der Zitrone über das Huhn geben
- Die kandierten Zitronen in Hälften schneiden und sie in den Bräter geben ebenso deren Saft und die abgeriebenen Zitronenschalen
- Die zweite Zitrone schälen und in das Huhn stecken
- Das Huhn mit Zimt einreiben
- Fein geschnittene Zwiebeln mit dazu geben (*optional*)
- Das Ganze in den Ofen geben und für 2 Stunden garen
- Dabei das Huhn nach einer Stunde wenden
- Nach weiteren 45 min das Huhn mit der Sojasoße benetzen

HINWEIS: Kein Salz zugeben, da die kandierten Zitronen bereits viel Salz enthalten

Bon appétit !

↳ Großer Dank an Frau Kunith, die dieses Rezept zur Verfügung gestellt hat.