

Zitronenhuhn

- **1 grosses Huhn**
- **100 g Butter**
- **1 Schale einer Salzzitrone, fein gehackt Rezept für Salzzitronen findest Du unter "Saucen"**
- **öl**
- **Gewürz, Curry, Salz**

Zubereitung:

1. Backofen auf 160-180 Grad vorheizen.
2. Weiche Butter mit gehackten Zitronenschalen vermischen. Mit dem Stiel eines Suppenlöffels vorsichtig die Haut vom Fleisch lösen und in die entstehenden Taschen die Butter schieben.
3. Das Huhn binden und innen wie außen nach Belieben würzen.
4. Mit Öl komplett einreiben und auf eine Auflaufform setzen. Zunächst auf eine Seite legen und in den Ofen schieben.
5. Nach etwa 20 Minuten auf die andere Seite legen, nach weiteren 20 Minuten auf den Rücken legen und weitere 15 Minuten rösten.
6. Nun das Fleischthermometer in die dickste Stelle des Schenkels stecken. Sobald die Temperatur etwa 63 bis 65 Grad anzeigt, das Huhn herausnehmen und in eine vorgewärmte Schüssel legen, mit der Brust nach oben, die Schenkel sollen in die Luft zeigen.
7. Den Bratensaft etwas entfetten und über das Geflügel geben. Gut mit Folie abdecken und 15 Minuten an einem warmen Ort abstellen lassen.
8. Danach tranchieren und sofort servieren.

Bon Appetit!