

# Huhn mit Tomaten und Zitrone

852

---

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Elisabeth Raether, Zeit-Magazin

\*\*\*\*

**Bemerkungen:**

**Zutaten**     Zutaten für 3 bis 4 Personen:  
1 ganzes Huhn (ca. 1,5 kg)  
1 Bio-Zitrone  
3 Knoblauchzehen  
12 Zweige Thymian,  
2 EL Olivenöl,  
250 ml Weißwein,  
ca. 700 g nicht zu große Tomaten,  
Salz

**Rezept:**     Den Ofen auf 200 Grad Umluft heizen. Das Huhn in eine Auflaufform setzen. Zitrone halbieren, aus einer Hälfte den Saft pressen und über das Huhn träufeln, beide Zitronenhälften in den Bauch des Huhns stecken, ebenso die geschälten Knoblauchzehen und die Thymianzweige. 1 EL Olivenöl über dem Huhn verteilen. Wein in die Auflaufform gießen. Huhn in den Ofen geben.

Nach 30 Minuten die Temperatur auf 180 Grad runterschalten. Tomaten im Ganzen um das Huhn herum in die Auflaufform geben. Noch mal 1 EL Olivenöl über das Huhn träufeln. Salzen. Huhn wieder in den Ofen geben, eine Stunde lang garen.

Das Fleisch mit den Tomaten und dem entstandenen Fond servieren. Dazu passt gut eine cremige Polenta und als Gemüse gedünsteter Spinat.