

Zitronen-Huhn

4	Pouletbrüste
1	Zwiebel
1	unbehandelte Zitrone
...	Salz und Pfeffer
einige	Safranfäden
½ TL	Kurkuma
...	Öl
2 dl	Gemüsebouillon
1 Bund	Zitronememelisse

Die Zitrone waschen, trocknen und die Schale abreiben. Danach den Saft auspressen. Die Safranfäden in etwas Wasser einweichen, dann das Kurkuma, den Zitronen-saft und die abgeriebene Zitronenschale begeben.

Die Pouletstücke salzen und pfeffern. Im heissen Öl rundherum anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Zwiebel im verbliebenen Öl glasig dünsten, dann die Pouletstücke und die Gemüsebouillon begeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Safran-Zitronen-Mischung begeben und das Poulet weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Das Fleisch vollständig abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden. Mit etwas Kochsud vermischen und mit Zitronememelisse garnieren.