



Hühnchen mit Petersilie (oder Dill)

- 1 Hühnchen, zerteilt
- 1 kg Petersilie, grossblättrig
- 5-6 EL Olivenöl
- 5-6 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 2 Eier
- 2 Zitronen

Petersilie waschen und fein schneiden. Fleisch waschen, trockentupfen und zusammen mit den Zwiebeln in einen Topf mit heissem Olivenöl geben. Leicht anbraten, Petersilie und genügend Wasser hinzufügen. Während ca. 1 Std. köcheln lassen oder bis das Fleisch weich ist. Gegen Ende der Kochzeit mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier-Zitronensauce (s. Lammfleisch mit Artischocken) zubereiten, Gericht vom Feuer nehmen und Sauce in den Topf geben. Pfanne mehrmals schwenken.

