

Hühnchen mit Salbei

- 1 mittelgrobes Hühnchen
- 1 große kleingeschnittene Zwiebel
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 1/2 Tasse Wein
- Saft einer Zitrone
- 2 kleine Zweige Salbei

Das Hühnchen waschen und in Stücke schneiden, und nach Geschmack die Haut entfernen. In Olivenöl mit der Zwiebel anbräunen und dann mit Wein löschen. Salzen, Wasser hinzufügen und ca. 1 Stunde gar kochen. Dann den Zitronensaft und den Salbei hinzufügen und nochmals 5 Minuten kochen lassen.

