

## FRÄNKISCHE TAPAS



### Gögerla

#### Zutaten:

1 ganzes Huhn oder Hähnchen  
4 große Zwiebeln  
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

#### Zubereitung:

Das Huhn waschen und trocken tupfen. Reichlich mit Paprika einreiben.  
Anschließend pfeffern und salzen.

Die Zwiebeln schälen und vierteln. Die geteilten Zwiebelschalen in einen Bräter und das Hähnchen obendrauf legen.

Den Bräter mit etwas Wasser auffüllen, dann mit einem Deckel verschließen und das Huhn bei 180°C eine Stunde im Ofen backen lassen.

Jetzt den Deckel vom Bräter nehmen und mit Hilfe der Grillfunktion das Hähnchen von beiden Seiten für jeweils ca. 15 Minuten grillen, bis die Haut schön knusprig ist. Dabei immer wieder die Soße im Bräter über die Haut gießen.

Im Franken wird zum Gögerla traditionell Kloß gegessen und mit der Soße aus dem Bräter serviert.