

FRÄNKISCHE TAPAS



Gögerla im Holzherd

Zutaten:

1 Hähnchen

Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln)

200 ml Geflügelbrühe oder -fond

Salz, Pfeffer, Paprikapulver (nach belieben edelsüß, scharf oder geräuchert)

Öl und eine Flasche Bier

Zubereitung:

Hähnchen waschen und trocken tupfen und noch vorhandene Innereien herausnehmen. Salz, Pfeffer und Paprikapulver mit 4 Esslöffel Öl gut vermischen und das Hähnchen von allen Seiten damit einreiben. Das Suppengemüse kleinschneiden und in einer Pfanne anbraten. Anschließend mit Gemüsebrühe oder -fond ablöschen. Das Gemüse in einem Bräter (am besten einen gewässerten Römertopf) geben und das Hähnchen mit der Brust nach unten darauf legen. Jetzt Deckel drauf und in die Backröhre des Holzherdes schieben. Darauf achten, dass die Temperatur nicht unter 160 °C sinkt. Wer das Hähnchen in einem Elektroherd zubereitet, sollte das Hähnchen in dem gewässerten Tontopf, bzw. Römertopf gut 1,5 Stunden bei 180°C braten. Im Holzherd braucht das Hähnchen 3 bis 4 Stunden. Alle 30 Minuten sollte das Gögerla gewendet und mit Bier übergossen werden, damit die Haut schön knusprig wird. Jetzt das Gemüse abseihen, die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend mit Mehl oder Speisestärke auf die gewünschte Konsistenz binden.

In der Zwischenzeit wird das Hähnchen bei geöffnetem Bräter mit der Brust nach oben noch knusprig gebraten.

Dazu gibt es Klöße, Wirsing oder frisch zubereitetes Blaukraut.