

## Karpfenragout



### Zutaten:

2,5kg Karpfen, 2 Esslöffel Mehl, 6 Zwiebeln, 1/8 Liter saure Sahne, 500g saure Gurken, 1/4 Liter saure Milch, 5 Esslöffel Öl, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Dill, Petersilie

### Zubereitung:

Den Karpfen säubern, schuppen, längs teilen und filetieren. Das so vorbereitete Karpfenfilet in Stücke von ca. 3 cm schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt würzen, reichlich frisch gehackte Petersilie und Dill darüber streuen und zugedeckt etwa 2 Stunden marinieren lassen. Die Zwiebel in grobe Würfel schneiden, in Öl goldgelb anschwitzen, die ebenfalls grobwürflig geschnittenen Gurken dazu geben, alles gut durchschwenken und zusammen mit den marinierten Karpfenfiletstücken etwas 5 Minuten durchdünsten. Jetzt mit Mehl bestäuben, mit der Mischung von Sahne und Sauermilch auffüllen, kurz aufkochen und zugedeckt noch eine Viertelstunde ziehen lassen. Mit frischen Meerrettichspänen garniert anrichten und Salzkartoffeln und grünem Salat dazu reichen.