

Paprikakarpfen

Zutaten für 4 Personen: 1 Karpfen ca. 2 kg

200 g Zwiebeln
80g Butter
2 rote Paprika
2 kleine Edelsüßpaprika
1 TL Tomatenmark
1 kleine Knoblauchzehe
Zitronenschale
1/8 ltr. Weißwein
1/4 ltr. Fleischbrühe
1/8 ltr. saure Sahne
10 g Mehl

Zubereitung: Den Karpfen reinigen und salzen.

In heißer Butter die feingeschnittenen Zwiebeln anrösten, dann die in Streifen geschnittenen, entkernten Paprikaschoten dazugeben. Dünsten, mit Paprikapulver verstreuen, mit dem Weißwein ablöschen und mit heißer Fleischbrühe aufgießen.

Salzen, pfeffern, Tomatenmark, eine Spur Knoblauch und etwas feingehackte Zitronenschale begeben.

Kurz kochen lassen, dann den Karpfen in den Sud legen und zugedeckt 25 min. bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Nach 15 min. den Karpfen wenden.

Sobald der Fisch gar ist, vorsichtig herausheben, abhäuten.

Die Gräten entfernen und auf tiefen Schüsseln anrichten.

Die saure Sahne mit dem Mehl glattrühren und damit den Fischsud binden. Aufkochen lassen und heiß über den Fisch geben.

Zubereitungszeit: ca. 60 min.