



Ihr Fachgeschäft für Fischspezialitäten
seit 1982 in Holzkirchen und Umgebung

Telefon: 08024 - 7904
Mobil: 0157 741 098 79

REZEPTSAMMLUNG

Weihnachtskarpfen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 Karpfen ca. 3 Pfund

Wurzelwerk
(Karotten, Zwiebel, Knoblauch)

Salz

Pfeffer,

Paprika

Bratfett

So wird's gemacht:

1. Den Karpfen mit Salz einreiben, 5 Minuten ziehen lassen danach abwaschen. (Verliert den Schleim)
2. Karpfen würzen und mit Wurzelwerk u. Bratfett in Bräter geben.
3. Bei ca. 180 Grad im Rohr 30-45 min. braten (wie Schweinebraten). Mit reichlich Flüssigkeit immer wieder aufgießen. **WICHTIG:** Bitte nicht wenden!!
4. Karpfen Vorsichtig aus dem Bräter nehmen Kopf u. Hauptgräte entfernen vierteln.
5. Soße binden und mit Küchenkräuter abschmecken.

Mit Kartoffelsalat od. Kartoffel Püree servieren

Guten Appetit!!