

Karpfen gebraten

Zutaten:

1 Karpfen ca. 1,5kg
4 EL Zitronensaft
2 Zwiebeln
1 Bund Petersilie (fein gehackt)
100gr. Butter
geschälte, rohe Kartoffeln (nach Belieben)
50gr Champignons in Scheiben
1 Tomate, gehäutet und gewürfelt
125 ml Weißwein
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Karpfen ausnehmen, schuppen, innen und außen waschen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Zwiebeln würfeln.

Nach Belieben den Fisch mit den Kartoffeln so füllen, dass er mit dem Bauch nach unten stehen bleibt. 50gr Butter in einer feuerfesten Form erhitzen und den Fisch hineinstellen.

Petersilie und Zwiebeln darauf und in der heißen Butter verteilen. Restliche Butter in Flöckchen auf den Fisch geben. Champignons und Tomatenwürfel um den Fisch geben und den Wein angießen. Den Fisch in den auf 180-190°C vorgeheizten Ofen schieben. Unter häufigem Begießen etwa 30 Minuten braten, bis sich die Rückenflosse leicht herausnehmen lässt. In der Form mit Salzkartoffeln servieren.

Wir wünschen guten Appetit!