

Karpfen „Ungarische Art“

Zutaten (für 2 Personen):

1 ganzer Karpfen ca. 1,5 kg
100 gr. Räucherspeck gewürfelt
Salz
Pfeffer
Paprika Edelsüß
6-8 Salzkartoffeln
frische Petersilie

Zubereitung:

- Schuppen mit spitzem Messer entfernen (Vorsicht - nicht die Haut zerschneiden)
- den Karpfen am Rückrat entlang zerteilen, so dass zwei Hälften mit Kopf entstehen
- die Kiemen entfernen
- den Karpfen dann beidseitig salzen und pfeffern, anschließend auch beidseitig mit edelsüßem Paprika bestreuen und in Mehl wenden. Beide Hälften dann in einer Pfanne mit heißer Butter anbraten, so dass die Hautseite nach oben schaut und anschließend im Backofen bei ca. 180 C° 30 Min braten lassen. In der Zwischenzeit Räucherbauch in 5mm große Würfel schneiden und in der Bratpfanne goldbraun anbraten. Diese werden dann über den fertigen Karpfen gegeben. Als Beilage empfehlen wir Petersilienkartoffeln.