

Rezept Weihnachtskarpfen

Zutaten:

1 Karpfen
4 – 8 große Zwiebeln
100 g gehackte Petersilie
4 Eier
Paniermehl oder Mehl
500 – 750 g Saure Sahne
1 Toastbrot oder 1 Baguettebrot
Salz
Pfeffer
Öl
1 – 2 Zitronen oder Zitronensaft

Zubereitung:

Den Karpfen ausnehmen (falls noch nicht erfolgt), die Schuppen entfernen, ordentlich waschen und in Portionsstücke (als Schnitte durch die Wirbelsäule) zerlegen.

Die Eier in den tiefen Teller geben und mit der Gabel zum panieren des Karpfens klar schlagen.

Die Karpfenstücke dann mit dem Ei und dem Mehl panieren, sowie Salzen und Pfeffern.

Die Zwiebeln in Ringe schneiden.

Den Karpfen mit etwas Öl, den Zwiebeln und der Petersilie in die Auflaufform geben und mit der sauren Sahne bedecken.

Das ganze dann bei 175 Grad Umluft in 1,5h in den Backofen geben und zusammen mit dem Toast und den Zitronensaft servieren.

zurück zu den Weihnachtsrezepten