



Unser Rezept:

# Gegrilltes Karpfenfilet auf Paprikakraut

Zutaten für 4 Pers.

800 gr. Karpfenfilet  
Salz, Zitronensaft  
Öl zum Anbraten  
2 mittlgr. Zwiebeln  
800 gr. Weißkraut  
200 ml Rindsuppe  
3 EL. Paprikapulver  
gemahlener Kümmel  
Lorbeerblatt  
5 Wacholderbeeren  
Pfeffer, kl. Apfel  
100 g. Sauerrahm  
etw. Dinkelmehl

Zubereitung

Zwiebel in kleine Würfel schneiden, anschwitzen, mit Zucker vermengen - karamelisieren, mit Rindsuppe aufgießen. Paprikapulver einziehen lassen, Kümmel, Salz, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter würzen, abschmecken. Kraut beige geben, Apfel würfelig schneiden und gemeinsam auf kleiner Flamme weichdünsten. Geschöpfte Karpfenfilet in ca. 3cm Stücke schneiden. Zitronensaft, salzen, pfeffern und in Öl auf beiden Seiten grillen. Aus dem Paprikakraut, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter entfernen mit Sauerrahm u. Dinkelmehl abbinden. Auf vorgewärmten Tellern Paprikakraut darauf, gegr. Karpfenfilet neben Topf Sauerrahm anrichten. Dazu passt Sateerdäpfel od. Wildreis.

Gewidmet von

Monika u. Josef Hap  
vom Stadtwirtshaus „Hafferl“  
in Gmünd