



## Geschmorter Karpfen „Krystyna Bogucka“

---

*Aus Polen*

### **Zutaten:**

1 küchenfertiger, ganzer Karpfen  
12 kleine Frühlingszwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
20g Butter  
1 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
250 ml Fischfond  
20g Mehl  
1 EL saure Sahne (oder Schmand)  
1 EL frische Kräuter (glatte Petersilie, Boretsch, Dill, Pimpinelle...)

### **Zubereitung:**

Den Karpfen in hufeisenförmige Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Raine erhitzen, Karpfenstücke anbraten. Frühlingszwiebeln und Knoblauch zugeben, alles goldbraun anbraten. Fischfond zugeben, aufkochen lassen und ca. 10 Minuten unter mehrmaligem Wenden schmoren lassen.

Karpfen, Zwiebeln und Knoblauch mit einer Schaumkelle entnehmen und warm halten.

Butter und Mehl miteinander verkneten. Stückchenweise in die entstandene, kochende Flüssigkeit mit dem Schneebesen einrühren. 3- 4 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen. Saure Sahne einrühren, abschmecken.

Karpfenstücke mit der heißen Sauce übergießen und mit den Kräutern bestreuen.

© ARGE Fisch im Landkreis Tirschenreuth e.V.

[www.erlebnis-fisch.de](http://www.erlebnis-fisch.de)

