



# Gebratenes Karpfen-Filet



Symbofoto

VERFASSER: CH

GERICHT FÜR: **2 Personen**

## ZUTATEN:

ca. 40 - 50 dag handgeschöpftes  
Waldviertler Karpfen-Filet

Mehl, Butter oder Öl, (Kräuter-)Salz, Pfeffer, Zitrone

Beilagen: Kartoffeln, Petersilie

**VON KUNDEN FÜR KUNDEN.**

# Gebratenes Karpfen-Filet

## Beschreibung:

- die Karpfenseite in Portionen von 150 - 200 g schneiden, damit das Wenden leichter funktioniert
- die Hautseite der Karpfen-Filets in Mehl einlegen, herausnehmen und mit der mit Mehl bedeckten Hautseite in eine Pfanne, wo bereits Butter oder Öl erhitzt ist, einlegen, gut anbraten und dann kurz wenden, damit die Oberseite auch eine schöne Farbe erhält
- nochmals wenden und die Oberseite des Karpfen-Filets mit etwas Salz (bzw. Kräutersalz) würzen - nicht zu viel - und falls vorhanden mit Zitronen-Saft beträufeln
- nach Belieben noch ein wenig Pfeffer darüber streuen und danach servieren & genießen

Als Beilage: gebratene Kartoffeln oder Petersiliekartoffeln.

*Guten Appetit!*

