

Karpfengulasch

Prep Time: 50 Minuten | **Cook Time:** 25 Minuten | **Servings:** 4 Personen | **Difficulty:** Easy

Ingredients:

- 800 g Karpfenfilet mit Haut, geschuppt
- 150 g Zwiebeln
- 1 Paprikaschote, rot
- 1/2 Paprikaschote, grün
- 50 g Speck, durchzogen
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 KL Paprikapulver, edelsüß
- 1/16 l Weißwein
- 1/2 l Fischfond
- Salz
- Pfeffer, weiß, gemahlen
- 1/16 l Sahne
- Saft einer halben Zitrone

Directions:

Vorbereitung

1. Zanderfilet in ca. 3 cm breite Streifen schneiden.
2. Zwiebeln schälen feinkwürfelig schneiden.
3. Paprikaschoten halbieren, entkernen, nach Farbe gesondert in Würfel schneiden
4. Speck in kleine Würfel schneiden, Knoblauch pressen.

Zubereitung

1. Öl erhitzen, Zwiebeln hellbraun rösten, rote Paprikawürfel begeben, kurz rösten.
2. Mit Paprikapulver bestreuen, durchrühren, sofort mit Weißwein ablöschen.
3. Fischfond zugießen mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen, aufkochen. Sahne begeben, 20 Minuten kochen, mixen.
4. Speckwürfel knusprig rösten überschüssiges Fett abseihen. Speck und grüne Paprikawürfel in die Sauce geben, einmal aufkochen.
5. Zander salzen, pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln, im Gulaschansatz ohne zu kochen garen nicht rühren, nur schwenken.

Gardauer: Gulaschansatz ca. 20 Minuten, Fisch ca. 4-5 Minuten

Notes:

ANRICHTEN Servieren Sie als Beilage Kartoffeln, oder Spätzle. TIPP Auf dieselbe Weise kochen Sie Hecht- oder Zandergulasch.