

# Karpfen ungarisch

**Prep Time:** 20 Minuten | **Cook Time:** 60 Minuten | **Servings:** --- | **Difficulty:** Easy

## Ingredients:

- 600 g Kartoffeln,
- 1 l Wasser,
- Salz,
- 4 Scheiben Karpfenfleisch von je 300 g.
- 160 g durchwachsener Speck,
- 2 Teelöffel Paprika edelsüß,
- 20 g Margarine zum Einfetten,
- 260 g Zwiebeln,
- 2 grüne Paprikaschoten (300 g)
- 4 Tomaten (200 g),
- 3 Esslöffel Weißwein,
- 60 g Butter,
- 1/4 l saure Sahne,
- 1 Esslöffel Mehl (10 g),
- 1 Bund Petersilie,
- 1 Zitrone.

## Directions:

Kartoffeln schälen, waschen. In dem gesalzenen Wasser in 16 Minuten gar kochen. Auf einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Karpfenscheiben unter kaltem Wasser abspülen und mit Haushaltspapier trockentupfen. An den Seiten einkerben. Speck in dünne Scheiben schneiden. In die Kerben stecken. Fisch mit Salz und Paprika bestreuen.

Kartoffeln in Scheiben schneiden. Große feuerfeste Form einfetten. Kartoffelscheiben reinlegen. Die Fischstücke draufgeben. Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden, Stengelansätze raus schneiden. Zwiebeln, Paprikastücke und Tomatenscheiben nacheinander in die Form schichten. Weißwein draufgießen. Butter in einem Topf zerlassen und drübergießen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Form aus dem Ofen nehmen. Saure Sahne mit Mehl in einem Becher verrühren. Petersilie abspülen, trockentupfen und die Hälfte hacken. In die Sahne rühren. Über das Gericht gießen. Wieder in den Ofen schieben. Form rausnehmen. Mit der restlichen Petersilie und der gewaschenen, in Schnitze geschnittenen Zitrone garniert sofort servieren.

## Nutritional Info:

Kalorien pro Person: Etwa 906