

Karpfen Wiener Art

Prep Time: 16 Minuten. | **Cook Time:** 46 Minuten | **Servings:** --- | **Difficulty:** Easy

Ingredients:

- 126 g durchwachsener Speck,
- 1 küchenfertiger Karpfen von 1600 g,
- Salz,
- weißer Pfeffer,
- 20 g Butter,
- 1 Zwiebel (40 g),
- 1/8 l Weißwein,
- 2 Tomaten (120 g),
- 1/2 Bund Petersilie,
- 1/2 Bund Dill,
- 1 Teelöffel Paprika rosenscharf,
- 1 Zitrone.

Directions:

Speck in dünne Scheiben schneiden. In einem Bräter auf jeder Seite 3 Minuten knusprig braun braten. Karpfen unter fließend kaltem Wasser innen und außen abspülen, mit Haushaltspapier trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Butter in den Bräter geben, erhitzen. Die Speckscheiben beiseite schieben. Karpfen im heißen Fett rundherum 10 Minuten anbraten. Zwiebel schälen, fein hacken. Zum Karpfen geben und mitbraten. Wein zugießen. Fisch zugedeckt bei schwacher Hitze in 20 Minuten gar ziehen lassen. Tomaten häuten, Vierteln, die Stengelansätze rausschneiden. Tomaten entkernen und kleinschneiden. Zum Karpfen geben. Petersilie und Dill abspülen, trockentupfen, Petersilie hacken, Dill fein schneiden. Karpfen aus dem Bräter nehmen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit Speckscheiben umlegen. Bratfond drübergießen. Karpfen mit Paprika und den Kräutern bestreuen. Zitrone unter lauwarmem Wasser abspülen, mit Haushaltspapier abtrocknen. In Achtel schneiden. Karpfen damit garnieren.

Notes:

Beilagen : Junge Erbsen und Petersilienkartoffeln.

Nutritional Info:

Zubereitung: Kalorien pro Person: Etwa 606.