

Karpfen-Paprika mit Sauerkraut

Für 2 Personen:

2 Schalotten	1 rote Paprika	3 EL Butter
250 ml Weißwein	200 g Sauerkraut	2 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt	1 EL Paprikapulver	1 TL Gemüsebrühe-Pulver
etwas Salz, Pfeffer	2 Karpfenfilets	

Die Schalotten schälen und fein schneiden.

Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter glasig dünsten, Paprika zugeben und kurz mit anbraten.

Dann den Wein angießen und das Sauerkraut untermischen. Wacholderbeeren zerdrücken und zusammen mit dem Lorbeerblatt, Paprikapulver und Brühenpulver untermischen und zugedeckt das Kraut ca. 15 Minuten köcheln lassen. Zuletzt 1 EL Butter untermischen und das Kraut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Karpfenfilets waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter zwei Minuten von jeder Seite bei geringer Hitze anbraten. Den Karpfen auf dem Sauerkraut anrichten und servieren. Dazu passen sehr gut Petersilienkartoffeln.

NN