

Gebackener Karpfen, fränkische Art

Für 4 Portionen

2 Karpfen	Salz	Butterschmalz
Bier	Mehl	1 Zitrone

Den Karpfen am Bauch aufschneiden (von der Mitte bis zur Schwanzflosse. Die Innereien entnehmen. Dabei unbedingt auf die Galle achten; sie darf nicht platzen. Der Geschmack des Karpfen und der Karpfen ist ansonsten hinüber. Die Galle ist weiß.

Die Fische der Länge nach teilen. Eine Hälfte sollte die Rückengräte behalten. Wenn es besonders schön werden soll, teilt man den Karpfen so, dass an jeder Fischhälfte ein in der Mitte geteiltes Schwanzstück bleibt.

Die halben Karpfen kurz in Bier legen, dann salzen und anschließend in Mehl weden.

In einer sehr tiefen Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen und darin die Fische von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Karpfen gut abtropfen lassen, evtl. kurz auf ein saugfähiges Küchentuch legen.

Den Fisch auf einer vorgewärmten Platte servieren, obendrauf einige Scheiben Zitrone platzieren..

Dazu passt Kartoffelsalat, gemischter Salat und Frankenwein.

Tipp:

Die Backen des Karpfens sind nach Aussage vieler Karpfen-Liebhaber das Beste am ganzen Fisch.

NN am 22. Januar 2025