

Karpfen-Koteletts

Für 4 Portionen:

8 Karpfenkoteletts à 150 g Salz, Pfeffer 1 EL Zitronensaft
2 EL Mehl 2 Eier 120 g Semmelbrösel
80 g Butterschmalz

Die Koteletts abrausen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Im Mehl wälzen. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen und den Karpfen darin wenden. Mit den Bröseln panieren.

Karpfenkoteletts in einer heißen Pfanne im Butterschmalz etwa 10 Minuten goldbraun ausbacken. Währenddessen 2-3 mal wenden und immer wieder mit dem Schmalz übergießen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und auf einem Petersilienbett angerichtet servieren.

NN am 29. Januar 2025