

Karpfen Rezept – Weihnachtskarpfen



In vielen Familien ist es Brauch, an Weihnachten beziehungsweise an Heilig Abend Karpfen zu essen. Im Folgenden stellen wir das Rezept für den Weihnachtskarpfen vor.

Es werden folgende Zutaten benötigt: (Rezept für 4 Personen)

- 1 Karpfen
- Pfeffer
- Salz
- 40g Butter
- 500g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 0,75l Brühe
- 200g Sahne
- 2 EL Mehl
- 150ml Weißwein
- 1 Zitrone oder Zitronensaft

Der Karpfen wird unter fließend kaltem Wasser gesäubert und anschließend trocken getupft. Danach wird er mit Pfeffer und Salz gewürzt und mit der Butter in eine Pfanne gegeben. Anschließend wird der im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad gebraten. Zwischendurch gilt es den Karpfen mehrmals mit Bratfett zu übergießen.

Ist der Karpfen im Ofen, so wird die Soße zubereitet. Die beiden Zwiebeln werden fein gehackt und anschließend mit etwas Butter in einem Topf gedünstet. Die Champignons werden je nach Belieben geviertelt oder in Scheiben geschnitten und zu den Zwiebeln gegeben. Wenn die Champignons schön angebraten sind, können Mehl und Brühe hinzugegeben werden.

Wenn der Weihnachtskarpfen halb angebraten (was man daran erkennt, dass sich unter der Haut kleine Blasen bilden) ist, wird er mit der Soße begossen. Nach ca. 15 Minuten, wenn er goldbraun ist, kann er aus dem Ofen genommen werden.

In Abhängigkeit davon, wie umfangreich das Mahl ausfallen soll, wird der Karpfen mit geschnittenem Baguette und gegebenenfalls mit Kartoffeln serviert.

Mit freundlichen Grüßen

Sportfischereiverein Aschendorf e.V.

