

Rácponty - Karpfen aus dem Ofen



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Karpfen	2.5 kg
Sauerrahm / saure Sahne	500 ml
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	1 Esslöffel
Kartoffeln / Erdäpfel	1 kg
Zwiebeln	350 g
Fett	100 g
Salz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Karpfen kalt abspülen, trockentupfen und die Haut mit einem scharfen Messer in Abständen einritzen. Danach außen und innen salzen und mit Paprikapulver würzen. Die geschälten Kartoffeln in Scheiben und die Zwiebeln in Ringe schneiden.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Pfanne des Backofens dünn mit Fett ausstreichen, die Kartoffeln und Zwiebeln darauf verteilen, den Karpfen drauflegen, die Pfanne auf der zweiten Schiene von unten einschieben und nun das Ganze etwa 60 Minuten garen.

Inzwischen die Saure Sahne mit Öl und reichlich Edelsüß-Paprika verrühren und damit den Fisch während der Garzeit bestreichen.

Am Ende der Garzeit die restliche saure Sahne über den Fisch gießen, nochmals mit etwas Paprikapulver bestreuen und sofort servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1692-Racponty-Karpfen-aus-dem-Ofen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at