Karpfen mit gebratenen Erdäpfeln

Der Karpfen mit gebratenen Erdäpfeln ist viel zu lecker, um ihn nur an Weihnachten zu essen. Ein tolles Rezept mit viel buntem Gemüse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

2 Stk.	Karpfen
760 g	Erdäpfel
3 Stk.	Tomaten (enthäutete)
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Paprikaschote (rote)
1 Stk.	Paprikaschote (grüne)
1 Zweig	Estragon
100 g	Butter (flüssig)
1 EL	Mehl
260 g	Sauerrahm
1 EL	Öl (oder Schmalz für die Form)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver

Zubereitung

1. Der **Karpfen mit gebratenen Erdäpfeln** braucht etwas Zeit in der Zubereitung: Die Erdäpfel nach Belieben schälen und in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In dünne Scheiben schneiden.

2. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Karpfen gründlich waschen und trockentupfen. Innen mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver bestreuen und Estragonzweige hineinlegen. Tomaten

waschen, Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, Paprikaschoten putzen, entkernen und beides in Ringe schneiden.

3. Eine Auflaufform mit Öl oder Schmalz einpinseln und mit den Erdäpfelscheiben auslegen. Den Karpfen in die Mitte der Form setzen und mit Salz würzen. Zwiebeln, Paprika und Tomaten über dem Karpfen verteilen. Schmalz oder Butter zerlassen und über das Gemüse träufeln. Je nach Größe des Karpfens ca. 45-60 Minuten im Backofen braten.

4. 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit Sauerrahm mit Mehl verrühren und über den Karpfen geben. Fertig backen und heiß servieren.

Tipp

Zu Karpfen mit gebratenen Erdäpfeln passt ein frischer grüner Salat und ein kraftvoller Weißwein.