

Paprika-Karpfen

Der Paprika-Karpfen ist ein herzhaftes Fischrezept mit zartem Karpfenfleisch, aromatischen Zwiebeln und würziger Paprikasauce – ideal für ein traditionelles Mittagessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk.	Karpfen (küchenfertig, 1,5-1,8 kg)
350 g	Zwiebel
1.8 l	Wasser
24 g	Paprikapulver (edelsüß)
8 g	Paprikapulver (scharf)
25 g	Salz

Zubereitung

1. Für den **Paprika-Karpfen**, zuerst den Karpfen unter kaltem Wasser abspülen und anschließend mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen. Kontrolliere den Fisch sorgfältig auf lose oder leicht entfernbare Gräten. Danach den Karpfen in etwa 4–5 cm dicke Koteletts schneiden lassen. Achte darauf, die Fischstücke nicht zu klein zu schneiden, da sie während des Garens sonst schneller zerfallen können. Für den Paprika-Karpfen die Zwiebeln schälen und sehr fein hacken. Je feiner die Zwiebelstücke sind, desto besser verteilen sie sich später im Kochsud und geben ihre würzigen Aromen an den Fisch ab.
2. Die klein gehackten Zwiebeln gleichmäßig auf dem Boden eines großen, breiten Topfes verteilen. Anschließend die Karpfenstücke vorsichtig darauflegen. Größere und festere Stücke sollten möglichst unten beziehungsweise außen im Topf liegen. Nun etwa 1,8 Liter kaltes Wasser zugießen. Die Fischstücke sollten weitgehend von Flüssigkeit umgeben sein, ohne unnötig viel Wasser zu verwenden. Den Kochtopf ohne Deckel bei kräftiger Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Flüssigkeit deutlich kocht, das edelsüße Paprikapulver, das scharfe Paprikapulver und das Salz gleichmäßig darüberstreuen. Die Gewürze verleihen dem Paprika-Karpfen seine typische Farbe und den kräftigen Geschmack.

3. Hitze reduzieren, während des Kochens ist es wichtig, den Fisch nicht mit einem Kochlöffel umzurühren. Dadurch könnten die empfindlichen Karpfenstücke auseinanderfallen. Bewege stattdessen den Topf vorsichtig an den Griffen oder schwenke ihn leicht in kreisenden Bewegungen, damit sich die Gewürze im Kochsud verteilen. Den Paprika-Karpfen leicht köchelnd etwa 40–45 Minuten offen garen lassen. Während dieser Zeit den Topf zwei- bis dreimal vorsichtig bewegen. Falls notwendig heißes Wasser nachgießen. Gegen Ende der Garzeit prüfen, ob der Fisch vollständig gegart ist. Das Fleisch sollte sich leicht von größeren Gräten lösen lassen, dabei aber noch seine Form behalten. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und den Fisch etwa 5 Minuten ruhen lassen. So kann sich der Geschmack des würzigen Kochsuds nochmals gut entfalten.

Tipp

Als Beilage zum Paprika-Karpfen eignen sich besonders gut Bandnudeln oder frisches Weißbrot, mit dem sich die würzige Flüssigkeit wunderbar aufnehmen lässt.