

Karpfen, Rapfen, Brachse

Carpe Frite (nach Sundgauer Art)



- 1 kg Karpfenfilet
- 1 Zitrone
- Mehl und Gries
- Salz und Pfeffer

Die Filets in 2,5 cm breite Streifen schneiden, salzen und pfeffern und mit Zitronensaft betreufeln. Danach in Mehl/Gries Mischung wenden und im 180 Grad heißem Fett oder Öl goldbraun ausbacken. Wer möchte kann es auch in Mehl, Ei und Paniermehl wenden und ausbacken. Dazu kann man Salzkartoffeln mit grünem Salat oder Kartoffelsalat reichen. Was nicht fehlen sollte ist eine Remouladensauce sowie ein Zitronenschpalte zum betreufeln der fertigen Filets.

Verwendet man Rapfen oder Brachsen sollte man die Filets zuerst im 5 mm Abstand einschneiden, aber nicht durchschneiden und dann erst in 2,5 cm Streifen schneiden

Als Getränk ein kühles Bier.