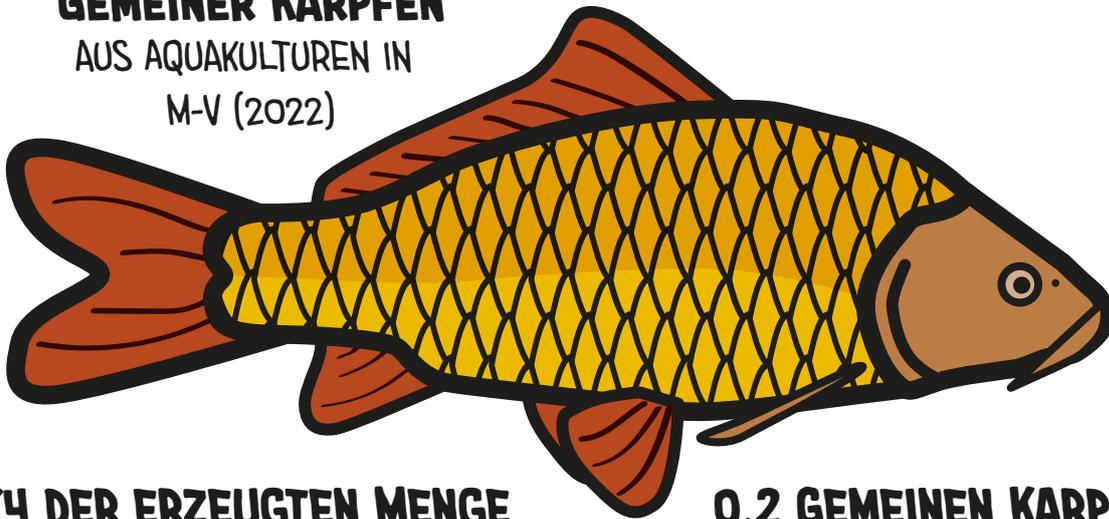


Frohes Neues

ALLES ÜBER DEN GEMEINEN KARPFFEN IN MV

Statistisches Amt
Mecklenburg-Vorpommern

**170 020 KILOGRAMM
GEMEINER KARPFFEN**
AUS AQUAKULTUREN IN
M-V (2022)



**1/4 DER ERZEUGTEN MENGE
FISCH IN AQUAKULTUREN**
WAR GEMEINER KARPFFEN (2022)

**0,2 GEMEINEN KARPFFEN
PRO HAUSHALT IN M-V**
(2022)

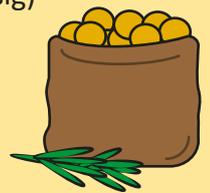
Karpfen gebacken

(4 Personen)

Kartoffeln bissfest kochen und in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Karpfen gründlich waschen und trocken tupfen. Außen und innen mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver bestreuen und Estragonzweige hineinlegen. Tomaten und Paprikaschoten waschen und in Scheiben bzw. Ringe schneiden und die Zwiebel schälen. Die Auflaufform mit Öl einpinseln, mit den Kartoffelscheiben auslegen und dann den Karpfen mittig platzieren. Paprika, Zwiebeln und Tomaten darüber streuen und mit der zerlassenen Butter beträufeln. Im Backofen 45-60 Minuten braten und 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit den Sauerrahm mit Mehl verrühren und über den Karpfen geben. Fertig backen und heiß servieren.

Zutaten

2 Karpfen
2 Paprikaschoten (rot und grün)
100 g Butter (flüssig)
260 g Sauerrahm
760 g Kartoffeln
2 Zwiebel
3 Tomaten
1 Zweig Estragon
Mehl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver



Weitere Informationen zu diesen Themen!