

Karpfen aus dem Ofen



Zutaten:

Karpfen, ca. 2,5kg, bzw.
1kg Karpfenfilets
40 dag Zwiebel
80 dag Erdäpfeln
Butter oder Öl
 $\frac{3}{4}$ l Suppe
1 Becher Creme fraiche
Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

Zwiebel werden geschält und in Ringe, Erdäpfel in dünne Scheiben geschnitten. In einer gefetteten Auflaufform werden Zwiebel und Erdäpfel eingelegt und im Rohr bei 180 Grad ca. 20 Minuten gegart. In der Zwischenzeit die Filets mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und mit der Hautseite nach oben auf die Kartoffeln legen. Mit Suppe übergießen und bei 180 Grad rund 25 Minuten fertig garen. Zuletzt noch Creme fraiche einrühren und zwei bis drei Esslöffel der Soße direkt auf den Karpfenfilets verteilen. Der Fisch wird mit Salat serviert.