

# Klassischer Weihnachtskarpfen



## Zutaten:

1 ganzer Karpfen (ca. 2 kg, geschuppt und ausgenommen), 500 g Erdäpfel, 250 ml Fischfond oder Suppe, 125 ml Weißwein (trocken), 4 Zwiebeln (2 rote und 2 weiße), 2 Paprika, 4 Knoblauchzehen, 3 Lorbeerblätter, 1 EL gehackte Petersilie, frischer Thymian, Saft einer Zitrone, etwas Mehl, Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Den geschrópften Karpfen innen und außen gut salzen und pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Einige Thymianzweige und Lorbeerblätter in die Bauchhöhle des Karpfens legen und den Fisch ca. 30 Minuten marinieren lassen. Karpfen beidseitig mit Mehl bestäuben, in eine große Pfanne (oder auf ein tiefes Backblech) setzen. Erdäpfel schälen, würfelig schneiden und einige Minuten vorkochen. Zwiebeln in Ringe, geputzte Paprikaschoten in Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken und alles rund um den Fisch verteilen. Mit Weißwein begießen und im vorgeheizten Backrohr bei 200-220 °C auf der unteren Schiene ca. 40-50 Minuten knusprig braten.

Nach Belieben mit etwas Fischfond oder Suppe untergießen (nicht übergießen, sonst wird die Haut nicht knusprig).

Den Karpfen im Ganzen stehend auf einer Platte anrichten. Gemüse um den Karpfen drapieren, mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Gutes Gelingen ☺