

# Karpfen in Rotweinsauce

## Zutaten für 4 Personen

8 Stücke	Wildkarpfen (ohne Fütterung gewachsener Karpfen) à ca. 250 gr
2	rote Zwiebeln
125 gr	Butter
1 Flasche	halbtrockener Rotwein
1 Tasse	Rosinen Salz Beilagen

## Zubereitung:

- 1 Die Karpfenstücke salzen und in einen hitzebeständigen Bräter ohne Deckel geben.
- 2 Zwiebeln achteln und mit den Rosinen und der Hälfte der Butter mit dazu geben.
- 3 Alles mit Rotwein übergießen und bei 180 Grad ca. 45 min in die Röhre stellen.
- 4 Nach ca. 30 min kontrollieren und den Fisch mit dem Bratensud begießen, eventuell den Rest Butter zugeben, Wein nachfüllen und die Temperatur nach unten regeln.
- 5 Wenn die Haut schön braun ist und die Sauce eine gut sämige Konsistenz hat kann der Bräter aus der Röhre.

## Tipp:

Es ist immer gut, wenn der Fisch bei nicht zu hohen Temperaturen gart. Während dieser Zeit muss 4-5mal kontrolliert, abgeschmeckt und begossen werden. Nur so bekommen wir ein sehr gutes Ergebnis. Wer Karpfen „Blau“ nicht mag, findet mit der Rotweinvariante eine gute Alternative.

Neben Salzkartoffeln können Sie das Gericht auch mit Semmelknödeln oder Kartoffelklößen servieren.

Unsere thüringer Freunde haben es mit „Ihren“ Klößen gegessen und waren begeistert.

