

Karpfen in Bierpanade nach Oberpfälzer Art

(von Stefanie Flierl)

Zutaten:

1 Karpfen (entschuppt und ausgenommen)

Pfeffer und Salz

3 EL Mehl

100 ml dunkles Bier

100 g Butterschmalz (oder ein beliebiges Brat-Öl)

Zubereitung:

Den Karpfen mit einem scharfen Messer entlang der Rückengräte der Länge nach halbieren. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer gut einreiben. Mehl und Bier jeweils in eine Schale geben. Karpfenhälften zuerst in Bier und dann in Mehl wenden.

In einer großen Pfanne Butterschmalz oder Bratöl erhitzen. Die Karpfenhälften zuerst mit der Innenseite nach unten hineingeben und anbraten. Bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten knusprig braten, dabei mehrmals wenden und zwischendurch mit etwas Bratfett aus der Pfanne begießen. Auf Küchentrepp kurz abtropfen lassen und gleich mit Zitronenscheiben garniert servieren.

Dazu schmeckt besonders gut Kartoffel-Gurken-Salat.