

Kümmelkarpfen

Zutaten:

1 Karpfen
60g Speck
60g Butter
Kümmel, Mehl, Brühe

Zubereitung:

Karpfen halbieren, mittlere Gräte auslösen u. auf der Hautseite mehrmals schräg einschneiden. Salzen, mit viel Kümmel bestreuen u. im Mehl wenden. Speck auslassen, Butter dazu, Karpfen darauf legen u. im Backofen beide Seiten knusprig braun braten. Ab u. zu mit Brühe / Bratensaft übergießen.

180° Umluft ca. 45 Minuten