

# Aischgründer Pfefferkarpfen

## Zutaten:

2 Karpfenhälften  
Salz  
grober Pfeffer  
Mehl  
Sammelbrösel  
Butterschmalz  
frische Petersilie  
Zitronenscheiben  
Kartoffelsalat oder grüner Salat.

## Zubereitung:

Die Karpfenhälften schuppen und in Wasser reinigen, mit Küchenkrepp trocken tupfen, salzen und nach Belieben kräftig pfeffern und zwar mit grobem schwarzem Pfeffer aus der Pfeffermühle. Dann den Fisch in Mehl und Semmelbröseln wenden und in einer tiefen Pfanne oder in der Friteuse in reichlich Butterschmalz braten. Wenn er goldbraun ist, herausnehmen und das Fett auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Pfefferkarpfen mit Petersilie und einer Zitronenscheibe garnieren. Als Beilagen passen Kartoffelsalat und grüner Salat.