

# Karpfen gebacken »fränkisch«

Für Karpfen gebacken »fränkisch« wird der ausgenommene und geschuppte Karpfen entweder der Länge nach in zwei Hälften geteilt (gespalten) oder quer in 2-3 cm breite Stücke (Tranchen) zerteilt. Die Tranchen lassen sich im normalen Haushalt leichter zubereiten, weil zum Ausbacken viel geringere Mengen an Fett nötig sind

## Zutaten für 4-6

### Portionen:

2 Karpfen mit je 1,5 kg  
Salz  
Weizenmehl  
(auch gemischt mit Weizengrieß)

### ... zum Ausbacken:

Butterschmalz oder hoch  
erhitzbares Pflanzenfett (Frittierfett)  
Zitronenscheiben und  
Petersilienzweige zum Garnieren

## Zubereitung:

Die vorbereiteten Karpfenhälften oder Tranchen salzen und ca. eine halbe Stunde ziehen lassen. Das Ausbackfett in der Friteuse oder in einem geeigneten Topf auf 160° C bis 180° C erhitzen (kleinere Fischstücke brauchen größere Hitze, größere [dickere] Fischstücke niedrigere Hitze). Die Karpfenstücke in Weizenmehl oder in einem Gemisch aus Weizenmehl und Weizengrieß wenden und ins heiße Fett einlegen. Schwimmend backen, bis die Karpfenstücke goldbraun und knusprig sind. Fischstücke herausnehmen, auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen, mit Zitronenscheiben und Petersilie garnieren und sofort servieren. Als Beilagen sind Kartoffelsalat und Blattsalate zu empfehlen.