

## FRÄNKISCHE TAPAS



### Karpfen gebacken

#### Zutaten:

Karpfen möglichst frisch geschlachtet

Butterschmalz, Mehl, Vollbier, Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

Den Karpfen waschen und trocken tupfen. Dann einige Zeit in Bier einlegen. Anschließend salzen und pfeffern und in Mehl wenden. In einer ausreichend großen Form soviel Butterschmalz erhitzen, dass die Karpfenhälfte darin schwimmen kann. Nun den Fisch von beiden Seiten goldgelb backen.

Die Beilagen zum gebackenen Karpfen sind sehr wichtig.

Es gehört Kartoffelsalat, Blattsalat, Bohnen, Möhren und immer Rote Bete dazu. Hier in der fränkischen Sandachse darf auch ein Eßlöffel Meerrettich nicht fehlen.

Der Salat wird in den Wirtschaften oft vor dem Karpfen serviert und auch davor gegessen, bis auf dem Meerrettich, der das Karpfenfleisch verfeinert. So hat man genügend Zeit sich mit den Gräten des Fisches zu beschäftigen.

Sollte dennoch eine Gräte mal verschluckt werden und im Hals stecken bleiben, trinken sie den Saft einer frischen Zitrone, der macht die Gräte biegsam und lässt sie weiter in den Magen wandern.

**Tipp:** Zeigt der Schwanz des Karpfen hoch in die Luft, ist er frisch gewesen.