



Karpfen mit Apfel

1. Jede Portion des gesäuberten, gewaschenen und abgetrockneten Karpfens salzen, gesondert auf entsprechend große, mit Butter bestrichene Stücke Alufolie legen, mit Zitronensaft beträufeln und würzen.
2. Auf die einzelnen Portionen zuerst ein Butterflöckchen, dann einige Zwiebelringe und geschälte Apfelfringe geben und obenauf 2 - 3 Tomatenscheiben legen, diese leicht salzen und zuckern.
3. Die Alufolie durch Falzen gut schließen, damit während des Garvorgangs kein Saft auslaufen kann, auf ein Blech oder in die Bratpfanne legen, mit etwas Wasser angießen und bei mittlerer Hitze 30min in der Röhre garen.
4. Nach Ablauf der Garzeit die umhüllten Portionen auf eine Platte legen und die Folie öffnen.

Beilage: gebutterter Wildreis

Zutaten für 4 Personen:

4 Portionen Karpfenfilet je 200g, Salz, gemahlener Pfeffer, Curry, Zitronensaft, 80g Butter, 1 großer Apfel, 2 große feste Tomaten, 2 Zwiebeln, eine Prise Zucker, Alufolie

Unsere Markttermine:

| | | |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Mittwoch | Hameln Salzhemmendorf | 07.00 - 13.00 Uhr 08.00 - 13.00 Uhr |
| Donnerstag | Eschershausen Hameln EDEKA Lemkestr. Hameln Hofverkauf Uferstr. 76 / direkt am Campingplatz | 08.00 - 13.00 Uhr 07.30 - 18.00 Uhr 15.00 - 18.00 Uhr |
| Freitag | Bodenwerder Springe | 07.00 - 13.00 Uhr 07.00 - 13.00 Uhr |
| Samstag | Hameln | 07.00 - 13.00 Uhr |

Fisch Meyer GmbH

Uferstraße 76 | 31787 Hameln | Telefon 05151 679167 | E-Mail info@fisch-meyer.de