

Karpfen mit Apfel

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

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 Apfelringe 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

Unsere Markttermine:

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

FISCH MEYER
SEIT 5 GENERATIONEN – AUS LIEBE ZUM FISCH!