

Karpfengulasch

- Zutaten: 1. Karpfen
6 Kartoffeln
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel
2 Karotten
1 Paprika (süß, scharf)
(Gewürz) Salz & Pfeffer
4 Tomaten grob in Würfeln geschnitten
1 Paprika

Verarbeitung:

1. $\frac{1}{2}$ Zwiebel klein schneiden.
2. 6 Kartoffeln schälen und aufschneiden.
3. 1 Paprika in kleine Würfel schneiden.
4. 2 Karotten in kleine Kreise schneiden.
5. Topf vorbereiten.
6. Karpfen entknochen, dann in ca. 2 cm x 2 cm Würfel schneiden, die Würfel mit Zitrone in einer Schale würzen und kräftig durchrühren.
7. Die Würfel in den Topf reingeben mit Zwiebeln und so lange kochen bis es weiß wird.
8. Später das Gemüse hinzugeben Teelöffel Gemüsebrühe lange kochen lassen „dann gemüsen“!

Tipps und Tricks:

Beim Filetieren Fischhandschuhe anziehen

