



EUROPE DIRECT
Nürnberg

Aischgründer Karpfen

geschützt von der EU
seit 2012

Hallo _____,

dieses Rezept sollten wir unbedingt gemeinsam ausprobieren!

Viele Grüße

Unser Rezepttipp: Karpfen gebacken

Zwei küchenfertige Karpfen salzen und in Mehl wenden. 1.000 g Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen. Alternativ kann auch eine Fritteuse verwendet werden. Die Fische von beiden Seiten braten. Anschließend auf einem Tuch kurz abtropfen lassen. Eine Zitronenscheibe und Petersilie zum Garnieren verwenden.

Als Beilage eignen sich verschiedene Salate, Kartoffeln oder Ofengemüse.

Mehr Informationen zum Fränkischen
Karpfen und weiteren durch die EU
geschützten Produkten finden Sie hier:

gga-europa.nuernberg.de

