

Karpfengulasch



- Schwierigkeit [Hobby-Koch](#)
- Kochdauer

[15 bis 30 min](#)

• Zutaten

- 600 g Karpfenfleisch (in 3cm Würfel geschnitten)
- 200 g Zwiebeln (feinwürfelig geschnitten)
- 2 Zehen [Knoblauch](#) (gehackt)
- 150 g Paprikaschoten (rot, entkernt und geschnitten)
- 50 g Rapsöl (oder Sonnenblumenöl)
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1,5 l [Rindsuppe](#)
- 350 g [Kartoffeln](#) (fest kochend, geschält und geviertelt)
- [Salz](#)
- [Pfeffer](#) (weiß)
- Majoran
- Mehlbutter (zum Eindicken)
- [Kräuter](#) (frisch, zum Garnieren)

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch in Öl anschwitzen. Paprikapulver dazu geben, kurz durchmischen und mit Suppe aufgießen. Ca. 20 Minuten kochen, dann mixen und passieren. Die Kartoffeln und die Paprikawürfel in der Sauce weich kochen. Karpfen mit Salz und Pfeffer würzen und in der Sauce ziehen, bis der Fisch gar ist. Mit Majoran würzen. Auf Tellern anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.