



## STEIRISCHER WURZELKARPFEN

### Zutaten für 4 Personen

1 kg Karpfenfilet geschropft  
 1 kl. Zwiebel  
 30 dag Wurzelwerk (Sellerie, Karotten, gelbe Rübe, Petersilwurzel)  
 5 dag Butter  
 1–2 Lorbeerblätter  
 Pfefferkörner  
 1 Teel. Thymian  
 Essig oder Weißwein  
 Majoran  
 Salz, Pfeffer  
 1/4 l Wasser

Die **Filetstücke** würzen und kurz in etwas **Butter** anbraten. Die Filets herausnehmen und beiseite stellen. Die Hälfte des **Wurzelwerks** in Würfel schneiden und gemeinsam mit der **Zwiebel** leicht anrösten. Mit **Wasser** und einem Schuß **Weißwein** aufgießen. **Lorbeerblätter, Thymian, Pfefferkörner** und etwas Salz dazugeben, die Filetstücke in den Sud einlegen und behutsam weichdünsten.

Das restliche **Wurzelwerk** in dekorative Streifen schneiden, in Butter leicht anschwitzen, mit Karpfensud bedecken und *knackig* garen.

**Beilagentipp** · Kümmelkartoffeln, Salzkartoffeln