

# Karpfengeschwollene

---

Zutaten: 1 kg Karpfenfilet  
400 bis 500 g Brät  
20 g Salz  
Etwas Grillgewürz  
Weißer Pfeffer nach Geschmack  
Etwas Fischgewürz  
Gemahlene Muskatnuss  
1 kleine Zwiebel  
Knoblauch nach Belieben  
Petersilie nach Geschmack  
Saft von einer Zitrone

Das Filet, den Knoblauch, die Zwiebel und die Petersilie durch den Fleischwolf drehen. Die Masse anschließend mit dem Brät, Zitronensaft und den Gewürzen (nach Geschmack, Bratfischgewürz, Grillgewürz, Muskatnuss usw.) in einer Schüssel gut vermengen.

Dann mit einem Spritzbeutel (ca. 2 bis 3 cm Öffnung) diese Masse auf ein feuchtes Brett spritzen (ca. 6 bis 10 cm Länge) und in siedendes Salzwasser gleiten lassen, 10 Minuten ziehen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Danach in einer Pfanne oder auf dem Grill rundum schön anbraten lassen.  
Als Beilage passt gut Kartoffelsalat oder Kartoffelpüree und eine Bratensauce.