

# Fränkischer Karpfen

Manche Eigenheiten haben eine lange geschichtliche Tradition – auch der fränkische Karpfen. Eigentlich ist es unsinnig, in einem ziemlich wasserarmen Gebiet wie dem Frankenland Fischweier anzulegen. Da jedoch die Geistlichkeit an vielen Tagen im Jahr kein Fleisch essen durfte, war der Absatzmarkt für Fisch vor Ort gegeben.

## Ob gebacken oder blau – Fränkischer Karpfen ist immer ein Genuss

So kommt es, dass der Karpfen bis heute vom fränkischen Speiseplan nicht wegzudenken ist. Die Hauptsaison für frische Karpfen ist in den Monaten, die ein „R“ im Namen haben, also von September bis April. Die Standardzubereitung ist gebacken, häufig im Bierteig. Es gibt ihn auch blau (in Essigsud gekocht) oder als Filet auf der Speisekarte.

Text und Foto: Congress- und Tourismus-Zentrale Nürnberg



## Karpfen gebacken für 2 Personen

- 1 Karpfen, gewaschen und gespalten
- 100 g Mehl
- Salz, Pfeffer
- viel Butterschmalz zum Backen

### Zubereitung

Die Karpfenhälften gut trocknen. Salzen, pfeffern. In Mehl wenden und in einer tiefen Pfanne in reichlich heißem Butterschmalz braten. Wenn die Außenschicht goldbraun aussieht, herausnehmen und das Fett auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren. Dazu passt Kartoffelsalat und gemischter Salat.

Quelle: Teichgenossenschaft Oberpfalz

## Landgasthaus »Beim Bechwirt«

Artelshofen, Telefon 0 91 52 / 85 55

Ab September **frische Karpfen**

Am Wochenende fränkische **Bratenspezialitäten** aus der Röhre.

Ruhetag: Montag + Mittwoch. **Familie Brunner** freut sich auf Ihren Besuch.



## Karpfen (ab 31.8.18) & Forellen

Frischer Fisch aus Diepoltsdorf – lebendfrisch aus unserem Becken.



Igelwirt – Im Herzen Frankens.  
91220 Schnaittach-Osternohe  
www.igelwirt.de · 0 91 53 / 40 60

Panorama-Restaurant  
**Igelwirt**

## Gasthaus Schuster

Hedersdorf  
Kirchenweg 6  
09153 / 12 88  
Die. Ruhetag

Ab 31.8.18

täglich frische **Karpfen**

(aus eigenem Bassin)

Auf Ihren Besuch freut sich



FAM. SCHUSTER

## Gasthaus Zur Krone

Bullacher Platz 10 · Lauf-Bullach · 09126/1547  
Karpfenküche & Fischerei

Ab 1. September täglich frische

**KARPFEN** gebacken u. blau

**FORELLEN** blau u. geräuchert

Karpfen, Schleien und Forellen – auch schlachtfrisch – für den **Straßenverkauf**.

Warme Küche

Auf Ihren Besuch freut sich Ihre **Fam. Eckert**

Mi-Fr 11.30-13.30 u. 17-20 Uhr · Sa/So 11-14 u. 17-20 Uhr  
Mo/Di Ruhetag · www.gasthaus-zur-krone-eckert.de

**Wenns um Fisch geht – kommers zu uns!**

**Ab jetzt wieder Karpfen!**

Karpfenfilet frisch 100g **1,64 €**

Karpfen küchenfertig 100g **0,79 €**



**ERLENGRUND-FISCHEREI**

RAU Tel. (0 91 55) 2 36

Achtelstraße 39 91245 Diepoltsdorf

Ladenöffnungszeiten:  
Mo.–Do. 9–17 Uhr, Fr. 9–18 Uhr, Sa. 8–13 Uhr