# Ungarisches Karpfen-Pörkölt

- **Küche:**Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4 -5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4 -5', 'yield' : '' });

Für alle die Angst vor einem aufwendigen Karpfengericht haben gibt es hier eine leichte Alternative

## Zutaten

- 800 g - 1000 g schieres Karpfenfilet, küchenfertig, in 3 cm großen Würfeln
- 500 g vollreife Tomaten in Würfeln (Tomate concassèe)
- 1 Gläschen Fischfond aus dem Supermarkt
- ¼ l trockener Weißwein
- 3 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 50 g grüner Gemüsepaprika in 1 cm großen Würfeln
- 50 g roter Gemüsepaprika in 1 cm großen Würfeln
- ½ Bündchen gehackte Petersilie
- 1 El Rosenpaprika
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- Etwas gemahlenen Kümmel
- Abrieb einer ½ Zitrone
- Etwas Rapsöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die gewürfelten Zwiebeln mit dem Knoblauch und de Paprikawürfeln in Rapsöl 2 - 3 min. dünsten. Zunächst Rosenpaprika dazu geben und mit dem Weißwein und dem Fischfond aufgießen, alles etwa

### Schritt2

15 - 20 min. leise reduzieren lassen.

**Schritt3**

Dann folgen die Tomatenstücke und der mit Salz und Zitronen Abrieb gewürzte Karpfen. Der 4 - 5 min. leise durchziehen lassen, nicht übergaren.

**Schritt4**

Danach alles mit Zitronenabrieb nachschmecken und zuletzt die gehackte Petersilie dazu geben.

**Schritt5**

Anrichtevorschlag:

**Schritt6**

Rustikal auftragen, dazu reiche ich Petersilienkartoffeln und einen frischen Marktsalat.

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte **Tags:** einfach, karpfen, pikant, schnell

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ungarisches-karpfen-poerkoelt/