



# Oostenrijk

## **Waldviertler Karpfen**

*Karper uit Waldviertel*

*voor 4 porties:*

800g filet van karper

zout

2 eieren

bloem

paneermeel

olie

citroenschijfjes en peterselie

Snij de karperfilets in stukken van ongeveer 6 cm. breed. Maak in de huid op korte afstand van elkaar met een scherp mesje sneden in de filets. Bestrooi de karperfilets royaal met zout, ook goed inwrijven in de sneden.

Wentel de filets achtereenvolgens door de bloem, de losgeklopte eieren en het paneermeel. In hete olie zwemmend bakken tot ze gaar en goudbruin zijn, dat duurt ongeveer 13 minuten.

Laat de gefrituurde karperstukken uitdruipen op keukenpapier. Serveer ze met de citroenpartjes en de peterselie. Daarbij smaken lekkere gekookte aardappeltjes of een aardappelsalade.