

Karpfen mit Walnüsse

Karper met walnoten

4 moten karper (van ong. 250 gr.)

3 uien

1 el. boter

1 tl. scherp paprikapoeder

zwarte peper

1 dl. groentebouillon

100 gr. hele walnoten

100 gr. gemalen walnoten

Bak de uien op een zacht vuurtje in de boter langzaam glazig. Kruid het met zwarte peper en het paprikapoeder en blus het meteen af met de bouillon. Dek de pan af en laat de uien drie kwartier heel zachtjes verder smoren.

Was de moten karper, dep ze droog en kruid ze met zout. Leg ze op de uien, doe het deksel op de pan en laat het zo een kwartier verder gaan. Als het te droog wordt mag er een klein beetje water bij.

Neem de moten karper uit de pan. Zeef het vocht, doe het terug in de pan en meng het met de (hele) walnoten. Leg de karper terug in de saus en bestrooi het met de gemalen walnoten. Afdekken en van het vuur af een half uur laten trekken. Daarna nog een keer kort maar goed doorwarmen en de karper op een spiegel van de saus opdienen.