

Rezept

# Bücklingskartoffeln

Ein Rezept von Bücklingskartoffeln, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> kleine, vorwiegend fest kochende Kartoffeln	Salz
<b>2</b> geräucherte Bücklinge	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>2 EL</b> Öl	<b>1 EL</b> Butter
Pfeffer, frisch gemahlen	2-3 Prisen rosenscharfes Paprikapulver
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	<b>1</b> Zitrone

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Salzwasser bedecken und 20 Min. kochen. Abgießen, pellen und vierteln. Von den Bücklingen Kopf, Haut und Gräten entfernen, die Fische in kleine Stückchen zerpfücken. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen, Kartoffeln und Zwiebel knusprig anbraten. Den Fisch untermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden und darüber streuen. Die Zitrone in Spalten schneiden und dazulegen.