

Vorgeschlagen von: am Di 10 Mär 2009 18:57:27 CET

Beschreibung

Zutaten

Zutaten: 1 Karpfen (1,5 kg), 1 Flasche 0,5 Liter dunkles Bier (Altbier, Jubelbier, eventuell auch Kellerweißbier), 1 Zwiebel, 1 Karotte, 2 Ei Butter, 1 Ei Mehl, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 2 Pfefferkörner, Salz, Zucker, Zitronensaft, 5 Scheiben Zitrone, 100 g geriebener Lebkuchen, 1/2 Tasse Rotwein, 1 Ei Rosinen, 1 Ei Mandelstifte

Zubereitung

Die Zwiebeln würfeln und die Karotte stifteln, beides mit 1 Eßlöffel Butter einige Minuten glasig dünsten. In einer großen Pfanne mit dickem Boden 1 Eßlöffel Butter schmelzen. Mehl hinein rühren - so lange, bis es braun wird. Die Mehlschwitze mit Bier ablöschen, die gedünsteten Zwiebeln und Karotten dazu geben, mit Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörnern, Zitronenscheiben und 1/2 Tl Salz würzen. Alles 30 Minuten unter Umrühren köcheln. Die Soße durch ein Sieb in einen großen Topf gießen. Lebkuchen, Rotwein, Rosinen und Mandelstifte an die Soße geben. Unter Rühren nochmals kurz aufkochen. Mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken; die kräftige Soße ist jetzt fertig. Den Karpfen schuppen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Alle Karpfenscheiben nebeneinander auf den Boden des Topfes legen. Sie müssen von der Soße bedeckt sein - notfalls Bier nachgießen. Die Karpfenstücke bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten köcheln. Dazu schmeckt am besten Jubelbier!

Anmerkungen

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------------|--------------|
| Zubereitungsdauer | 5 Min | Schwierigkeit | ganz einfach |
| Portionen | eine Portion | Sonstige Menge | |
| Land/Region | | Kosten | |
| Vegetarisch | 0 | Laktose frei | 0 |
| Diabetisch | 0 | Gluten frei | 0 |
| Kilo-Kalorien | | Kilojoule | |
| Fettgehalt | | Broteinheiten | |
| Eiweiß | | Kohlehydrate | |