

Vorgeschlagen von: am Di 10 Mär 2009 19:01:25 CET

Beschreibung

Zutaten

Karpfen oder Karpfenkoteletts, Mehl, Butter, Landbier, Zwiebeln, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Zitronenschale, etwas Schwarzbrottrinde, Salz, Zitronensaft

Zubereitung

Man bereite eine gelbliche Schwitze und gieße sie mit Bier auf. Füge Zwiebelscheiben, Pfefferkörner, wenig Lorbeerblatt, Zitronenschale und etwas Schwarzbrottrinde hinzu und gare darin den ausgenommenen, geschuppten Karpfen oder die Karpfenkoteletts. Man legt sie dann auf eine Platte und gießt die mit Salz, Zitronensaft und Fond verfeinerte Soße darüber.

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	