Karpfen in Bier #4

powered by: Gary's Cookbook

Vorgeschlagen von: am Di 10 Mär 2009 19:02:46 CET

Beschreibung

Zutaten
1500g Karpfen, Zitronensaft, Zwiebel, Butter,
5 El brauner Pfefferkuchen, 0,5 l Landbier,
weißer Pfeffer oder Ingwer, Salz, 1 Lorbeerblatt, 4 Scheiben einer Zitrone

Zubereitung
Den Karpfen schuppen, ausnehmen, Kopf und Flossen abschneiden und waschen. Danach in zwei Finger breite Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. 10 Minuten ziehen lassen. In einer Kasserolle vier feingehackte Zwiebeln mit Butter glasig dünsten und den geriebenen Pfefferkuchen hinzufügen. Anschwitzen lassen, mit Bier löschen und aufkochen. Nach Geschmack mit weißem Pfeffer oder Ingwer und Salz würzen. Die Karpfenstücke einlegen, Lorbeerblatt und Zitronenscheiben mit Schale hinzufügen. Im zugedeckten Topf etwa 20 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen. Den Fisch herausnehmen und warmstellen, den Fischsud einkochen, bis er sämig ist. Dazu Kartoffeln und Selleriesalat servieren.

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**	