

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 | |