

Vorgeschlagen von: am Di 10 Mär 2009 19:07:14 CET

Beschreibung

Zutaten

1 kg Karpfen, Zitronensaft, Salz, 2-3 Scheiben einer Zitrone, Zucker, Weißwein 2-3 Salbeiblätter, etwas, Zitronenmelisse Für die Soße: 30g Fett, 20g Mehl, 2 Rippen Speisekuchen, 1 TL Zucker, 1/2 l Fischsud, 1 Glas Landbier

Zubereitung

Karpfen säubern, Kopf abschneiden und zum Sud geben. Den Karpfen mit Zitronensaft beträufeln, leicht salzen und ziehen lassen. Den Sud etwa 10 Minuten kochen lassen und dann die vorbereiteten Fischstücke in den Sud legen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen, auf keinen Fall kochen. Aus Fett, Mehl und geriebenem Speisekuchen Einbrenne herstellen und mit Fischsud und Bier aufgießen. Fisch in die Soße einlegen, ziehen lassen und je nach Wunsch mit Rosinen, Mandeln, Nüssen, usw. abschmecken.

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	