Karpfen nach Nürnberger Art

powered by: Garge Cookbook

Vorgeschlagen von: am Di 10 Mär 2009 19:10:43 CET

Beschreibung

Zutaten

1 kg Karpfen, 0.5 l Pilsener Bier, Salz, Pfeffer, Paprika, Mehl, Butterschmalz, 30g Butter, 0,1 l süße Sahne, 1 geriebener Apfel, 1 El geriebener möglichst frischer Meerrettich

Zubereitung

Karpfen schlachten, säubern und längs teilen. Der halbierte Fisch wird ca. 15 Minuten in reichlich Bier mariniert. Danach nimmt man die Hälften heraus und würzt sie mit Salz, Pfeffer und Paprika. Anschließend in Mehl wälzen und im Backofen bei 160 Grad braten. Ab und zu mit Bratfett übergießen. Wenn der Karpfen gar ist wird das Bratfett abgegossen. Alsdann gibt man etwas Butter in die Pfanne, legt den Karpfen hinein und übergießt ihn nochmals mit seinem Bratfett. Die Sahne steifschlagen und langsam den geriebenen Apfel und den Meerrettich darunterheben.

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	