

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 Ei 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

<b>Zubereitungsdauer</b>	5 Min	<b>Schwierigkeit</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	eine Portion	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten</b>	
<b>Vegetarisch</b>	0	<b>Laktose frei</b>	0
<b>Diabetisch</b>	0	<b>Gluten frei</b>	0
<b>Kilo-Kalorien</b>		<b>Kilojoule</b>	
<b>Fettgehalt</b>		<b>Broteinheiten</b>	
<b>Eiweiß</b>		<b>Kohlehydrate</b>	