

Vorgeschlagen von: am Di 10 Mär 2009 19:12:08 CET

Beschreibung

Zutaten

1500g Karpfen, 1 Zwiebel, 1 Ei Mehl, 40g Butter 40g Pfefferkuchen, 1 Glas Landbier, 1/4 1 Fleischbrühe, 1 Nelke, Gewürzkörner, Maggiwürze, Essig

Zubereitung

Beim Schlachten des Karpfens das Blut auffangen und mit Essig verquirlen. Den Fisch schuppen, ausnehmen und in Portionen schneiden. Die kleingeschnittene Zwiebel in der Butter mit dem Mehl anschwitzen, mit Bier und Fleischbrühe löschen und den geriebenen Pfefferkuchen, die gestoßene Nelke, die Gewürzkörner und den Fisch hinzugeben. Unter häufigem Schütteln gar kochen lassen. Kurz vor dem Anrichten das Karpfenblut hineinziehen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Maggiwürze abschmecken. Dazu werden Salzkartoffeln serviert.

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	