

Vorgeschlagen von: am Di 10 Mär 2009 19:13:40 CET

Beschreibung

Zutaten

1 Karpfen ca. 1 kg, 2 Zwiebeln, 2 Möhren, Petersilie, 1/2 Sellerieknolle, Pfefferkörner, Senfkörner, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, Schale einer halben Zitrone
Für die Sauce: 0,5 l Landbier, 1 El Essig, 2 Pfefferkuchen, 50g Sultaninen, 50g Mandelsplitter

Zubereitung

Karpfen entschuppen, waschen, in Scheiben schneiden und flach in den Topf legen. Zwiebeln, Möhren und Sellerie in Würfel schneiden und mit den Gewürzen und gehackter Petersilie dem Karpfen beifügen. Abdecken und dünsten. Nach 25 Minuten Garzeit den Fisch herausnehmen und warmhalten. Dem Fischsud Bier, Essig und geriebenen Pfefferkuchen beimischen, dann Sultaninen und Nelkensplitter zugeben und nochmals aufkochen. Den Fisch hineingeben und etwas ziehen lassen. Heiß 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	