

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

<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>	