

Vorgeschlagen von: am Di 10 Mär 2009 19:16:19 CET

Beschreibung

Zutaten

1 Karpfen, 2 El Essig, 4 El geschnittenes Suppengemüse,
1 Tasse Wasser, 1 1/2 Tassen Landbier,
1 El Rosinen, 1 El gehackte Mandeln, Zitronensaft,
2 El geriebener Honigkuchen, 3 El Fett, Rotwein, Zucker

Zubereitung

Den Karpfen schlachten und das Blut mit etwas Essig verrühren. Den Fisch schuppen und ausnehmen. Das kleingeschnittene Gemüse in Salzwasser weich kochen. Gewürze, Bier, Rosinen und Mandeln dazugeben und den Fisch 10 Minuten im Sud ziehen lassen. Den geriebenen Honigkuchen, Fell und das Karpfenblut hinzugeben und den Fisch unter häufigem Begießen gar kochen. Den Karpfen auf vorgewärmter Schüssel anrichten. Soße mit Rotwein und Zucker abschmecken. Dann die Soße durchsieben und über den Karpfen gießen.

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	