

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

<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>	