

Karpfen in Biersoße

Einen Karpfen von ca. 2 kg in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden, diese salzen, pfeffern und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Rezept 1: 1,5 l Malzbier, 0,5 l Exportbier, 2 Lorbeerblätter, 4 Pimentkörner, 100 g Senfkörner und 1 Bund Suppengemüse bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen, danach das Ganze durch ein feinmaschiges Sieb schütten. Die Brühe mit 2-3 EL Mehl leicht andicken, Karpfenstücke hineingeben und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Der Sud darf aber nicht mehr kochen.

Rezept 2: 1,5 l Altbier in einen breiten Topf geben, 2 gewürfelte Zwiebeln, 2 gewürfelte Möhre, Saft von 1/2 Zitrone, 1 Lorbeerblatt und die Karpfenstücke zugeben, zugedeckt bei 220 °C im Backofen 20 Minuten garen. Karpfenstücke herausnehmen und warm stellen. Lorbeerblatt aus dem Sud nehmen, in diesen 150 g geriebene Pfefferkuchen und 50 g Butter geben und kurz aufkochen, mit Pfeffer und Salz abschmecken, ggf. mit etwas braunem Soßenbinder noch sämiger machen. Die Karpfenstücke in den nicht mehr kochenden Sud geben und noch etwas ziehen lassen.