

Adalbert H., 9800 Spittal, Ktn.

User

Karpfen blau

Griaß di Rezepte

Fischgerichte

Österreichisch

Weihnachten

Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Gewürze, Zwiebel, Essig in Wasser kochen, Hitze reduzieren und den gesäuberten Karpfen hineinlegen und 20 bis 30 Minuten – je nach Größe – ziehen lassen. Den garen Fisch vorsichtig herausheben und mit Petersilienerdäpfeln, Zitronen-spalten und haselnussbrauner Butter zu Tisch geben.



Zutaten

1 Karpfen

1/2 Zwiebel

5 Pfefferkörner

1/2 Lorbeerblatt

Salz

5 EL Essig