

Karpfen blau

Griß 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

½ Zwiebel

5 Pfefferkörner

½ Lorbeerblatt

Salz

5 EL Essig