

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, Zitronenspalten und haselnussbrauner Butter zu Tisch geben.



ZUTATEN 

1 Karpfen

½ Zwiebel

5 Pfefferkörner

½ Lorbeerblatt

Salz

5 EL Essig