

Karpfen in Biersauce

Prep Time: 1 Stunde | **Cook Time:** --- | **Servings:** --- | **Difficulty:** Easy

Ingredients:

- 1 Karpfen (etwa 1 kg), gesäubert,
- 500 g Gemüse (Karotten, Zwiebeln, Sellerie, Lauch)
- 1/2 l helles Bier
- 1/2 l Malzbier
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- 10 Pfefferkörner
- 1 TL Salz
- 4 Wacholderbeeren
- 4 Stück Saucenlebkuchen
- 40 g kalte Butter

Directions:

Vorbereitung der Zutaten:

Karpfen in 4 Stücke teilen. Gemüse alles klein würfeln. Saucenlebkuchen fein reiben

Zubereitung:

1. Aus Gemüse, Bier und Gewürzen einen Fond bei kleiner Hitze mit Deckel 40 Minuten kochen. Ab und zu rühren und noch offen 10 Minuten weiterkochen.
 2. Karpfen in den Fond legen und mit Deckel etwa 5 Minuten bei kleinster Hitze leicht kochen lassen, herausnehmen und warm stellen
 3. Lebkuchen einstreuen und offen bei Mittelhitze unter Rühren 5 Minuten verkochen lassen. Vom Feuer nehmen und durch ein Sieb passieren. Butter in Flocken unterrühren
- und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Über den Karpfen gießen und sofort servieren.

Notes:

Getränk: Exportbier