

Karpfen sächsisch

Prep Time: 60 Minuten | **Cook Time:** 40 Minuten | **Servings:** --- | **Difficulty:** Easy

Ingredients:

- 4 Stücke Karpfen (a 230 g)
- 100 g Butter
- 1 große Zwiebel
- 1 kleine Sellerieknolle
- 1 EL Mehl
- 40 g geriebener Soßenlebkuchen
- 1/2 l Bier (Mischung aus 3/8 l Malzbier, 1/8 l helles Bier)
- Saft einer Zitrone
- 1 TL Zucker
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle

Directions:

Vorbereitung der Zutaten:

Karpfen , säubern, salzen, pfeffern. Zwiebel, fein hacken. Sellerieknolle, fein würfeln

Zubereitung:

1. 4 EL Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Zwiebel- und Selleriewürfel unter Rühren bei Mittelhitze 4 Minuten anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und unter Rühren mit Bier-Mischung löschen.
2. Soßenlebkuchen dazugeben, bei kleiner Hitze mit Deckel etwa 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren kochen.
3. Restliche Butter in großer Pfanne erhitzen und Karpfen bei großer Hitze 3 Minuten von beiden Seiten anbraten. Bei kleinster Hitze mit Deckel noch 10 Minuten dünsten. Fisch aus dem Fett herausnehmen, falls erforderlich noch salzen und pfeffern.
4. Die Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.

Notes:

Beilagen: Thüringer Klöße Getränk: Bier oder Beaujolais