

Weihnacht-Karpfen in Bier-Soße

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	1 Lorbeerblatt	6 Wacholderbeeren
1/2 unbehand. Zitrone	2 EL Butter	2 TL brauner Zucker
1/2 l dunkles Bier	1 Karpfen (1,2 kg)	20 g Saucenlebkuchen
Salz, Pfeffer	2 EL Mandelblättchen	1/2 Bund Petersilie

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Lorbeerblatt zerkrümeln und mit den Wacholderbeeren im Mörser fein zerdrücken. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen.

Die Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebeln mit den Gewürzen darin anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und schmelzen lassen. Mit dem Bier aufgießen, die Zitronenschale und den Saft hinzufügen. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. sanft kochen lassen.

Inzwischen den Karpfen waschen, trockentupfen und ohne Kopf in 8 Portionsstücke schneiden. Die Sauce sieben und wieder in den Topf geben. Den Saucenlebkuchen zerkrümeln und in der Sauce auflösen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Karpfenstücke einlegen, mit Sauce beschöpfen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca.

15 Min. garen.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Karpfen und Sauce abschmecken und mit Mandelblättchen und Petersilie bestreut servieren.

NN am 05. November 2023