

Karpfen in Malzbiersoße

Zutaten f. 4 Pers.: 1 Karpfen (ca. 2,5 Kg), 1 El Fischgewürz,
1/4 ltr. Malzbier, 2 El Mehl, 1 El Zucker, 1 Tl Salz, 2 El Essig
1-2 El Butter.

Zubereitung: Den Karpfen in 3-4 cm große Stücke schneiden (Koteletts).
Wasser mit dem Fischgewürz zum kochen bringen,
die Karpfenstücke hineinlegen und 5-8 min. garen.
Für die Soße Zucker in einem Topf braun werden lassen,
das Malzbier hinzufügen, Mehl hineinstäuben,
Salz und Essig unterrühren.
Zum Schluß die Butter in die Soße geben.
Die gegarten Karpfenstücke in die heiße Soße legen,
einen Moment ziehen lassen, heiß servieren.