

## Mainfränkischer Schifferkarpfen

Zutaten f. 4 Pers.: 1 Karpfen, ca. 1,5 Kg

Salz, Pfeffer  
Saft von 2 Zitronen  
Worcestersauce  
2 Zwiebeln  
3 Äpfel  
1 TL Pfefferkörner  
1 TL Wacholderbeeren  
1 TL Piment  
1 TL Nelken  
3 Lorbeerblätter  
2 EL frisch geriebenen Meerrettich  
1 Flasche Apfelwein  
1/4 ltr. Fleischbrühe

Zubereitung: Den küchenfertigen Karpfen in 4 Teile schneiden, salzen, pfeffern, mit Zitronensaft und Worcestersauce beträufeln.

Zwiebeln in Scheiben schneiden, Äpfel entkernen, vierteln und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Zwiebel- und Apfelscheiben in einer entsprechend großen Pfanne auslegen.

Mit Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Piment und Lorbeerblättern bestreuen.

Den Meerrettich darüber verteilen.

Die Karpfenstücke auflegen.

Apfelwein und Fleischbrühe darübergießen.

Zugedeckt bei mittlerer Temperatur ca. 30 min. garen.

Zubereitungszeit: ca. 45 min.