

Weihnachts-Karpfen

Zutaten f. 4 Pers.: 1 Karpfen ca. 2 kg, 2 Zwiebeln, 250g Pflaumen, 60g Margarine, 50 g geh. Mandeln, 30 g Rosinen, 1 unbehandelte Zitrone, 1/2 ltr. Rotwein, Salz, Pfeffer, Zucker, 50 g Lebkuchen, Petersilie zum garnieren.

Zubereitung: Karpfen ausnehmen, vierteln, waschen. Zwiebeln schälen und würfeln. Pflaumen entkernen, halbieren und waschen. Margarine erhitzen und den Karpfen von beiden Seiten anbraten. Zwiebeln, Pflaumen, Mandeln und Rosinen zufügen, kurz anbraten, mit Rotwein ablöschen. Zugedeckt ca. 20 min. köcheln lassen. Zitrone waschen, Schale dünn abreiben. Die Lebkuchen in den Fischsud bröseln. Mit Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit der Petersilie garnieren. Dazu schmecken Semmelknödel.