


Karpfen auf Gemüse (polnisch - England)

Karpfen teilen, Flossen abschneiden und schuppen.

Im Portweinschüssel teilen, kurz abwaschen, abtrocknen pfeffern und salzen, über Nacht im Kühlschrank stellen.

Gemüse köchen: Möhren Sellerie Zwickeln Lorbeerblatt Pfefferkörner, etwas Salz u. d.
 Soßentrücheln im hellen Bier kochen.

Butter in einem Topf geben  ein Teil des Gemüses darüber und die ersten Fischstücke darauf legen, wieder Gemüse und den Rest Fisch und Gebündel (Innenfleisch) auflegen. Dem Soßentrücheln dazu geben. Gemüsebrühe bis zum Bedecken dazu gießen.

Alles köcheln zum köchen bringen, es darf nicht toll kochen eher köcheln u. durchziehen.

Die Köpfe eher unten in den Topf, da sie die stärksten Knochen haben. Der Fisch kann auch über Nacht stehen.

Getärmten Fisch vorsichtig heraus nehmen, etw. Gemüse dazu mit Folie abdecken und im Ofen warm halten. Das restliche Gemüse durch einen Durchschlag rühren und etwas anrichten. (dem Rest Soß.)

dazu Kößle!