

# Vogtländischer Bierkarpfen

## Zutaten:

Für 4 Personen:

- 1 großer Karpfen (1500 - 2000 g)
- 100g Margarine
- 4 Zwiebeln
- 1 Paket Soßenlebkuchen
- 1/2 Liter Braunbier (Malz- oder Schwarzbier)
- 2 Zitronen
- Salz
- Pfeffer
- Lorbeerblatt

Vogtländischer

Bierkarpfen



Nachgekocht und fotografiert von  
Berta Slood aus 48531 Nordhorn

## Zubereitung:

Den Karpfen schuppen, ausnehmen, Kopf und Flossen abschneiden, gut waschen und in Koteletts von etwa 2 cm Dicke schneiden. Diese Koteletts leicht salzen, mit Zitronensaft beträufeln und etwa 1/2 Stunde ziehen lassen. In einem entsprechend großen Topf Margarine zerlassen, reichlich feinwürflig geschnittene Zwiebel darin anschwitzen und weich dämpfen, den fein geriebenen Soßenkuchen hinzufügen, mit Braunbier ablöschen, aufkochen lassen (dabei gut umrühren), mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Karpfenstücke einlegen, zwei Lorbeerblätter und etwa 4 Zitronenscheiben dazugeben und im zugedeckten Topf bei kleinem Für etwa 20 Minuten ziehen lassen Mit Salzkartoffeln und Selleriesalat servieren und natürlich ein kühles Schwarzbier dazu reichen.