Nah&Frisch

Adalbert H., 9800 Spittal, Ktn. User

Karpfen blau

Griaß di Rezepte Fischgerichte Österreichisch Weihnachten

haselnussbrauner Butter zu Tisch geben.

den gesäuberten Karpfen hineinlegen und 20 bis 30 Minuten – je

herausheben und mit Petersilienerdäpfeln, Zitronen-spalten und

nach Größe – ziehen lassen. Den garen Fisch vorsichtig

Winter





SCHWIERIGKEIT: • • • • •











Gewürze, Zwiebel, Essig in Wasser kochen, Hitze reduzieren und

1 Karpfen 1/2 Zwiebel

5 Pfefferkörner

½ Lorbeerblatt

Salz

5 EL Essig