

## ***In Bier gedünsteter Karpfenfilet polnischer Art***

### **Zutaten für 3-4 Pers.:**

800-1000 g	Karpfenfilet
4-5	Gewürznelken
2 EL	Essig
3 EL	Butter
1	gehackte Zwiebel / Streifen
1/8 l	helles Bier
100 g	Rosinen
2 TL	abgeriebene Zitronenschale



### **Zubereitung:**

Die Filets Salzen, Pfeffer, mit den zerdrückten Nelken einreiben und mit Essig beträufeln.

In einen Topf Butter zerlassen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Bier zugießen und aufkochen. Den Fisch hineinlegen, und etwa 10-12 min dünsten.

Den Fisch aus dem Topf nehmen und warm stellen. Rosinen und Zitronenschale zur Sauce geben aufkochen.

Den Fisch auf einer Platte anrichten und mit der Sauce übergießen.

+++++

+++++

[\[Klicken sie hier um das Rezept als PDF download\]](#)

*Viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen wünscht Ihnen Jörg Podlesny  
Gasthof Zum Stern  
Oberer Markt 6  
92507 Nabburg*

[www.gasthof-zum-stern-nab.de](http://www.gasthof-zum-stern-nab.de)

Tel. 09433/9628  
Fax 09433/901280