

3. Karpfen in Biersoße mit Nudeln (Nudl) und blanchiertem Mangold

Zutaten:

- 1 Karpfen (ca. 1,5 - 2 kg)
- etwas Butter
- 2 - 3 Möhren
- 2 - 3 Zwiebeln (je nach Größe)
- 1 Flasche Malzbier / Dunkelbier (je nach Geschmack)
- zwei Lorbeer
- 3 Pimentkörner
- etwas Mehl
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Essig
- 500 g Kartoffeln
- 800 g Mangold

Zubereitung:

Den Karpfen in Stücke schneiden, in leicht köchelndes Wasser geben und mit Salz, Essig, Pfeffer, Lorbeer, 2 Zwiebeln, den Möhren und den Pimentkörnern würzen. Ca. 10 - 15 Minuten garen lassen.

Für die Soße eine Mehlschwitze herstellen und mit dem Fischfond ablöschen. Nach Belieben das Malzbier und / oder Dunkelbier hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Mangold putzen, waschen, das Grün von den Stielen streifen und klein hacken, die Stiele in Streifen schneiden.

Eine Zwiebel in Butter glasig dünsten. Die Stiele mit hinzugeben und ca. 5 Minuten mit andünsten. Die Blätter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Ganze 10 Minuten im geschlossenen Topf garen.

Als Beilage eignen sich Salzkartoffeln (Nudln).

Hof Kokurin - Beatrix Paegelow

Homepage: <http://hof-kokurin.de/>

Mail: ferien@hof-kokurin.de

Adresse: Dorfstraße 32 • Naugarten, 17291 Nordwestuckermark

Die Öffnungszeiten in den Sommermonaten sind:

Montag / Dienstag - Ruhetag

Mittwoch bis Freitag - ab 17 Uhr; Samstag - ab 11:30 Uhr; Sonntag - 11:30 - 17 Uhr