



Karpfenfilet, polnisch in Biersoße

- **Küche:** Polnisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 12m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 27m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '27', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '12m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, modern, schnell und einfach überarbeitet

Zutaten

- Für das Karpfenfilet:
- 800 g Karpfenfilet, küchenfertig geschuppt, gewaschen
- 1 El Butter zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Mehl zum Bestäuben
- Für die Soße:
- Gräten des Karpfens, gehackt
- 50 g Soßenlebkuchen, gerieben
- 30 g gewaschene Rosinen
- 30 g geröstete Mandelblättchen
- 500 ml braunes Bier
- 1/8 l trockener Rotwein
- 1 El Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel in Scheiben
- 1 mittelgroße Karotte in Scheiben
- 1 Knoblauchzehe, angedrückt
- Saft und Abrieb 1 Bio - Zitrone
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelkenköpfe
- 1 Msp. Piement
- 1 Spritzer Essig

Zubereitungsart

Schritt1

Der Soßenansatz:

Schritt2

Zunächst die Zwiebeln mit dem Knoblauch den und Karotten glasig anschwitzen, mit Braunbier und dem Rotwein ablöschen, aufgießen. Zitronenabrieb und Saft sowie 1 Spritzer Essig und die Gewürze dazu geben. Leise ca. 10 min. köcheln lassen und durch ein Küchensieb passieren.

Schritt3

Noch einmal aufkochen und die geriebenen Soßenlebkuchen dazu geben. 5 min. leise köcheln lassen.

Schritt4

Nachschmecken und etwas kalte Butter untermixen, die angerösteten Mandel Blättchen und Rosinen dazu geben, nicht mehr kochen lassen.

Schritt5

Das Karpfenfilet:

Schritt6

Auslegen, salzen und pfeffern, etwas Zitronensaft darüber träufeln und leicht mit Mehl bestäuben. (Brät sich besser)

Schritt7

In schäumender Butter ca. 2 - 3 min. von jeder Seite bei mittlerer Hitze braten, leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Gern richte ich den polnischen Karpfen auf knackig gedünstetem Streifengemüse an, aus: Zwiebeln, Porrèe, Knollensellerie und Möhren , überziehe alles mit der Soße und reiche dazu frisch gekochte Kartoffeln.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** althergebracht, fisch, kurz gebraten, pikant, simpel, skrei, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karpfenfilet-polnisch-in-biersosse/>