

Lausitzer Karpfen in polnischer Tunke



Zubereitung

Küchenfertigen Karpfen halbieren, Kopf, Schwanz abschneiden und in 3-4 Teile teilen, mit Essig und Salz einreiben und eine halbe Stunde ziehen lassen, in ausgelassener Butter das gewürfelte Wurzelwerk andünsten mit Bier, Wasser und einer Prise Salz eine halbe Stunde kochen lassen. Dabei gibt man den geriebenen Pfefferkuchen (Soßenkuchen), Rosinen, Mandelstifte, und in Scheiben geschnittene Zitrone dazu. Tunke mit Salz und Zucker abschmecken. Mit angerührter Stärke binden. Karpfenstücke in Tunke schichten und ca. 20 Min. bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Serviervorschlag: Karpfenstücke im tiefen Teller mit der Tunke anrichten. Als Beilage serviert man Mauke (Kartoffelbrei) oder Abernstickl (Salzkartoffelstückchen)

Guten Appetit!
wünschen die Berggeister vom Beckenberg

Zutaten

1 Kg Karpfen
1 EL Essig
1 EL Salz
250 g Wurzelwerk
50 g Zwiebeln
50 g Butter
0,75 L Bier
0,25 L Wasser
60 g Soßenkuchen
Rosinen
Mandelstifte
1/2 Bio- Zitrone
2 EL Zucker
2 EL Stärke

