

## Karpfen blau

Rezept für 4 Personen

- 1 Karpfen (1-1,5 kg), küchenfertig, halbiert, nicht geschuppt
- 1 Prise Zimt
- Salz
- Wacholderbeeren
- Pfeffer
- 1/2 Ingwerwurzel
- Fleischwürze
- 1 Zwiebel
- 1 Petersilienknolle
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Lauchstange
- 1/4-1/2 l Kräuteresig
- 1/2 Sellerieknolle
- 1 TL Zucker
- 1 gelbe Rübe
- 100g zerlassene Butter
- 3 Nelken
- 3 Pfefferkörner

Aus den Gemüsen und Gewürzen mit etwa 2-3 l Wasser einen Sud ca. 30 Minuten kochen, dann reichlich Essig dazugeben.

Karpfenhälften salzen, pfeffern und in den kochenden Sud geben.

Mit Zwiebelringen belegen und 20 Minuten ziehen lassen.

Fisch aus dem Sud nehmen.

Mit Gewürzen aus dem Sud garnieren