

Mohr's Soßenkuchen - Rezepte



Karpfen vogtländisch

Zutaten:

1 Karpfen 1,5 - 2 kg
1 Zwiebel oder eine halbe Stange Porree, 3-4 Möhren, Sellerie (etwa gleiche Menge wie Möhren), rote Rübe, ein viertel Liter Bier, 200g Butter, 7-8 Pfefferkörner, 4-5 Pimentkörner, 1 Lorbeerblatt, Essig, 1 Stück "**Mohr's Soßenkuchen**"

Zubereitung:

Den gereinigten Karpfen im Stück teilen. Nicht vergessen die Kiemen zu entfernen. Mit heißem Essigwasser bläuen. Leicht salzen und in eine Schüssel legen. Das geputzte Gemüse grob raspeln oder fein würfeln und mit den Gewürzen, Salz und wenig Wasser nicht ganz gar kochen.

Den in Bier eingeweichten "**Mohr's Soßenkuchen**" dem Gemüse-Gewürzsud zugeben und mit Essig abschmecken.

Karpfenstück nochmals abspülen und die dicken Stücke wie Kopf und Mittelstück zuerst in den Topf legen. Schwanzstücke obendrauf und mit der gebräunten Butter übergießen, dann Gemüse-Gewürzsud mit dem "**Mohr's Soßenkuchen**" darüber verteilen.

Kurz aufwallen lassen, dann noch 15 - 20 Minuten bei mäßiger Hitze ziehen lassen.