

## FRÄNKISCHE TAPAS



### Fränkischer Weihnachtskarpfen Aischgründer Karpfen blau

#### Zutaten:

Einen Karpfen (hier Aischgründer Spiegelkarpfen)  
1/8 Liter Essig  
Frisch geriebenen Meerrettich oder Meerrettich aus dem Glas

Für den Sud:

ca. 1,5 Liter Wasser

1 Zwiebel

1 kleine Stange Lauch

1 Mohrrübe

1 Stück Sellerie

Gewürze: 2 Lorbeerblätter, 1/2 Zitrone und Senfkörner.

Für die Soße:

Frischer Meerrettich oder im Glas

Sahne

Zucker

#### Zubereitung:

Den Fisch waschen. Anschließend mit heißem Essig übergießen, damit er sich blau verfärbt. Gemüse schneiden und mit den Gewürzen in aufkochen.

Den Karpfen mit dem Essigsud hineingeben und kurz aufkochen lassen.

Jetzt bei geschlossenem Topf knapp 30 Minuten ziehen lassen. Der Karpfen ist gar, wenn sich die Flossen lösen lassen.

Der Karpfen kann mit frisch geriebenen Kren oder mit einer Meerrettich-Sahnesoße gereicht werden.

Dazu wird Meerrettich in frischer Sahne verrührt und mit etwas Zucker abgeschmeckt.

Dazu gibt es Pellkartoffeln mit ausgelassener Butter und Salz.