

Karpfen blau

Zubereitet mit: Knorr

ca. 60 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 4 Minikarpfen oder 1 Karpfen (ca. 1,5 kg)
- 250 ml Weißweinessig
- 2 EL Jodsalz
- 1 TL Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 kg Kartoffeln
- 1/2 Scheibe Vollkornbrot
- 2 geh. EL KNORR Klare Bratensaft Basis (Dose)
- 1 kleiner Apfel
- 1 Innenpäckchen KNORR Kräuter Soße
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 EL geriebener Meerrettich (Glas oder Tube)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2310 kJ
Energie (Kilokalorien):	554 kcal
Fett:	16 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,8 g
Kohlenhydrate:	46 g
davon Zucker:	7,8 g
Ballaststoffe:	4,7 g
Eiweiß:	51 g
Salz:	2,6 g

Zubereitung

1. Karpfen in stehendem Wasser waschen und in eine flache Form legen. Essig esslöffelweise darübergeben, so dass sich die Haut blau färbt.

2. 2 1/2 l (2500 ml) Wasser mit Salz, Pfefferkörnern, Lorbeer und in Scheiben geschnittenen Zitrone aufkochen. Fisch hineinlegen, Essig zugießen und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten ziehen lassen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen.

3. Für die Apfel-Brot-Sauce Brot fein zerkleinern und in einen Topf geben. 1/4 l (250 ml) Wasser zugeben und aufkochen. KNORR Bratensaft einrühren und 1 - 2 Minuten kochen. Sauce mit einem Stabmixer pürieren. Apfel schälen, grob raspeln und kurz in der Soße heiß werden lassen.

4. Für die Meerrettichsauce 1/4 l (250 ml) Wasser aufkochen, Päckcheninhalt KNORR Kräuter Soße einrühren und 1 Minute kochen lassen. Petersilie hacken, eine Hälfte davon und Meerrettich in die Soße rühren.

5. Karpfen blau aus dem Sud nehmen. Kartoffeln abgießen und mit restlicher Petersilie bestreuen und mit dem beiden Saucen servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 30 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen