**Karpfen in Bier**

**Karpfen in Braunbier**

Karpfen in Braunbier - Ein ungewöhnliches Gericht, aber der Aufwand lohnt sich. Es muß nicht immer Hecht oder Forelle sein. Der Lob für Deine Kochkunst wird Dich erfreuen. Vielleich auch ein Gericht zu Weihnachten.  
  
**Zutaten:**1 Mittlerer Karpfen  
1 Zitrone  
Pfeffer aus der Mühle, Salz  
100 ml Rotwein  
200 g Möhren  
100 g Knollensellerie  
2 Flaschen Doppelkaramelbier  
1 Zwiebel, Nelkenblatt und Nelken  
90 g Butter  
70 g Honigkuchen  
40 g Sultaninen ( einweichen )  
Zucker  
Essig  
60 g gehackte Mandeln  
  
**Zubereitung:**1. Den Karpfen halbieren, Kiemen entfernen, säubern und in vier Teile zerlegen.  
2. Mit den Saft einer Zitrone, Pfeffer und Rotwein marinieren und etwa 2 1/2 Stunden kühl stellen.  
3. Die Möhren und den Sellerie putzen und in mittlere Streifen schneiden.  
4. Die gehäutete Zwiebel mit dem Lorbeerblatt und den Nelken spicken.  
5. Den marinierten Karpfen in einem flachen Gefäß legen und salzen, mit dem Bier und der restlichen Marinade und der gespickten Zwiebel übergießen.  
6. Kurz aufkochen und dann etwa 20-25 Minuten garziehen lassen.  
7. Die Gemüsestreifen in Butter anschwitzen.  
8. Den fertigen Karpfen aus dem Gefäß nehmen und warm halten.  
9. Den Sud durch ein feines Sieb geben mit geriebenen Honigkuchen sämig binden und kurz aufkochen lassen.  
10. Die eingeweichten Sultaninen und die Gemüsestreifen unterziehen.  
11. Die Sauce nochmals abschmecken( Zucker, Essig ) und die Karpfenstücke in die fertige Sauce geben und kurz erwärmen.