

***Polar's Kochstudio***  
***34 / 2008***

***Karpfen Blau***

**Zutaten für 2 Portionen:**

1 Karpfen, küchenfertig  
1 Zitrone(n), 2 Scheiben davon  
250 ml Essig  
250 ml Wein, weiß, trockener  
½ Zwiebel(n), in Scheiben geschnitten  
2 Lorbeerblätter  
10 Wacholderbeeren  
2 Nelke(n)

**Zubereitung:**

Ca. 2 Liter Wasser in einen ausreichend großen Topf geben. Die Zitronenscheiben, Zwiebelscheiben, die Lorbeerblätter, die Wacholderbeeren und die Nelken dazugeben. Anschließend den Essig und den Weißwein zugießen. Das Ganze nun ca. eine viertel Stunde kochen. Nun den Fisch hineingeben und das ganze 30 Minuten ziehen lassen (nicht kochen). Als Beilage empfehle ich Salzkartoffeln, zerlassene Butter und frische Zitronenscheiben.

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten