

<b>Karpfen chinesisich</b>	
<b>Rezept für</b>	4 Personen
<b>Zeitaufwand</b>	ca. 1 Stunde, 20 Minuten
<b>Zutaten</b>	<b>Und so wird's gemacht</b>
<p>1 kg. küchenfertiger Spiegelkarpfen</p> <p>1 TL Salz</p> <p>3 EL Sojasoße</p> <p>4 EL trockener Sherry</p> <p>3 EL Öl</p> <p>1 TL Zucker</p> <p>1 EL feine Streifen von frischer Ingwerknolle</p> <p>4 Frühlingszwiebeln</p> <p>1 L Fisch- oder Gemüsebrühe</p>	<p>Den Karpfen innen und außen gründlich waschen, die großen Schuppen entfernen.</p> <p>Den Fisch trocken tupfen und mit einem scharfen Messer auf beiden Seiten im Abstand von 2 cm schräge, 1/2cm tiefe Einschnitte anbringen.</p> <p>Außen und innen salzen und auf eine feuerfeste Platte legen.</p> <p>Die Sojasauce, den Sherry, das Öl und den Zucker mischen und über den Fisch träufeln. Die Ingwerstreifen darüber streuen.</p> <p>Die Zwiebeln putzen, waschen und in dünne, 5 cm lange Streifen schneiden. Die Zwiebelstreifen ebenfalls auf den Karpfen geben.</p> <p>Die Fisch- oder Gemüsebrühe in einem Fischkessel zum Kochen bringen. Den Locheinsatz in den Kessel stellen und darauf die Platte mit dem Karpfen. Den Kessel schließen und den Fisch darin 35 bis 40 Minuten dämpfen.</p> <p>Den Karpfen auf der Platte servieren. Dazu passen chinesische Glasnudeln und ein frischer gemischter Salat.</p>

Seite drucken

Fenster schließen