

Weitraer Bierkarpfen mit Pastinaken-Krengemüse

Unter dem Motto „InsBIERiert genießen“ werden die Gäste im Brauhotel Weitra mit kreativen Gerichten...



Infos

🕒 01:00 h 🍴 Mittel

Merkmale

- Fischfleisch

Zubereitung

Zubereitung Bierkarpfen

Die **Karpfenfilets** leicht mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rohschinken umwickeln. In einer Pfanne beidseitig langsam braten. Karpfen aus der Pfanne nehmen. Zwiebel und Knoblauch mit einer Prise Zucker im Bratenrückstand hellbraun rösten, danach mit **Bier** ablöschen. Den Fischfond eingießen und noch einmal mit dem Rosmarinzweig aufkochen lassen. Die Karpfenstücke in die Soße einlegen und ca. 3 Minuten zugedeckt in dieser ziehen lassen

Zubereitung Pastinaken-Krengemüse

Zutaten

Zutaten für den Bierkarpfen

- 4 Stk. geschöpftes Karpfenfilet á 12 dag
- 1 kleine Zwiebel
- 10 dag Rohschinken dünn aufgeschnitten
- 2 Knoblauchzehen
- 0,1 l Weitraer Brauhaus Bio-Bier (alternativ ein anderes Bier)
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 0,1 l Fischfond

Für das **Pastinaken-Krengemüse** Zwiebel und Pastinaken im Sonnenblumenöl anschwitzen, mit Gemüsefond aufgießen, mit Maizena binden und aufkochen lassen. Sauerrahm glatt rühren und in die nicht mehr kochende Soße einrühren. Lauch und Kren dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Pastinaken-Krengemüse auf Tellern anrichten, die Karpfenstücke darauf legen und mit der Biersoße beträufeln.

- 1 Rosmarinzweigerl

Zutaten für das Pastinaken-Krengemüse

- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Maizena
- 8 dag rote Zwiebel (in Streifen geschnitten)
- 2 EL Sauerrahm
- 8 dag Lauch (in Scheiben geschnitten)
- 1 EL Kren (gerissen)
- 40 dag Pastinaken (dünnblättrig geschnitten)
- Salz, Pfeffer
- 0,25 l Gemüsefond
- Saft einer 1/2 Zitrone

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

Dazu passen hausgebraute Weitraer Bierspezialitäten.

Quellenangabe

Ein Rezepttipp vom [Brauhotel Weitra](#).

Direkt im Herzen der ältesten Braustadt Österreichs befindet sich das Brauhotel Weitra. Im ehemaligen Hofbräuhaus aus dem 16. Jahrhundert treffen exzellente Küche und gepflegte Bierkultur auf herzliche Gastlichkeit.

Tipp: Eine (Film-)Führung durch die kleine Gasthausbrauerei ist der krönende Abschluss jedes Brauhotel Weitra-Besuchs!