

Karpfen blau schlesische Art

Zutaten:

1 Karpfen ganz
Essig, Salz, Lorbeer
und Wacholder
Kartoffeln, zerlassene
Butter, Zwiebeln

Karpfen waschen, ohne den Schleim zu entfernen (sonst wird der Karpfen nicht blau!). Für den Sud einen ausreichend großen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen, mit Salz, Essig, Lorbeer und Wacholder würzen. Es müssen so viel Salz und Essig hinein, dass es einen schüttelt beim Probieren.

Karpfen 20 Minuten im Sud ziehen lassen, nicht kochen! Dazu Salzkartoffeln mit Butter und geröstete Zwiebeln reichen.

„Karpfen blau bereite ich immer am Heiligabend zu. Das Rezept stammt aus der Heimat meiner Eltern, aber auch meine Kinder stehen inzwischen darauf.“



Theo Lerche

Selbstständiger Handwerksmeister
42, verheiratet, drei Kinder

Vorsitzender des Musikvereins Knabenkapelle
Ebern, Mitglied im Kulturringvorstand

Außerdem Mitglied beim SV Heubach, Angelver-
ein Ebern, Reservistenkameradschaft Unterprepp-
ach, TV Ebern, DLRG Ebern.

Hobbys: Musik, Familie, Fußball



lerche@ebern-diskutiert.de

„Als gelernter Maschinenschlosser und selbstständiger Handwerksmeister kenne ich beide Seiten des Arbeitslebens. Nur, wenn wir genug Arbeitsplätze in Ebern haben, wird auch das Handwerk weiter bestehen können. Ebern muss lebenswert bleiben - dazu gehören Wohnen und Arbeiten, Kultur und Sport.“



REZEPTE FÜR EBERN