

### 13. Karpfen in Rotwein.

Nachdem der Karpfen, 1 ½ Pfund für 3 Personen, mit Salz sehr rein abgewaschen oder auch geschuppt ist, wie in Nr. 3 angegeben, und das Blut in Essig aufgefangen ist, wird er vorsichtig ausgenommen und in schmale Stücke geschnitten, dann mit 30 Gramm Salz, 1 Zwiebel, 10 Gewürz- und 10 Pfefferkörnern, 1 Nelke und 1 Lorbeerblatt in den Kessel gepackt, ein Eßlöffel Bier und soviel Rotwein dazu gegossen, daß es über dem Fisch steht. Wenn er  
5 abgeschäumt ist, kommt 1 Theelöffel Butter daran, das Blut mit dem Essig und einem Stück Zucker, wonach der Fisch einen schönen Glanz bekommt. Die Sauce läßt man kurz einkochen und macht sie mit 1 Eßlöffel Mehl sämig. Auch kann man den Fisch noch mit einigen Kapern auf der Schüssel garnieren.

*(125 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap093.html>*