

# Blaue Zipfel vom fränkischen Karpfen

## Zutaten:

200 g Karpfenfleisch  
200 g Sahne  
Salz und Pfeffer  
Zitronensaft  
etwas Pernot  
Naturdarm  
2 l Wasser  
1/4 l Weißwein  
Lorbeer  
Wacholderbeeren  
Pfeffer- und Senfkörner  
geschnittenes Wurzelgemüse  
Kräutersträußchen

## Zubereitung:

Karpfenfleisch fein schneiden und kalt stellen, im Mixer pürieren, Sahne unterrühren, bis Farce eine feste Bindung hat, abschmecken mit Salz/Pfeffer, Zitrone und Pernot; Naturdarm zwischenzeitlich wässern, dann die Farce mit einem Spritzbeutel in den Darm füllen und 4 Würstchen abbinden. Sud aus Wasser, Wein, Lorbeer, Wacholderbeeren, Pfeffer- u. Senfkörnern, Gemüse und Kräutern herstellen und die Würstchen darin 10 Min. ziehen lassen.