

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Betrunkener Karpfen

Zutaten: 1,5-2 kg ganzer Karpfen geschöpft),
für 4 Personen 5 Zehen Knoblauch,
mind. ¼ Weißwein,
1/8 Olivenöl,
Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Der gereinigte Karpfen wird (geschöpft,) innen und außen gut mit Salz und Pfeffer eingerieben. Man lässt ihn so eine Stunde ziehen.
Die geschälten Knoblauchzehen in den Bauch des Karpfens geben und diesen vernähen bzw. zustecken. Den Karpfen in eine passende Ofenform legen, das Öl darüber gießen und den Fisch wenden. Bei mäßiger Hitze im Rohr 10-15 Minuten auf einer Seite braten und dann wenden. Während des Bratens immer wieder mit dem Wein übergießen. Die Sauce nimmt eine leicht sulzige Konsistenz an und wird zu den Beilagen gereicht. Garzeit ca. 50 Minuten.

Als Beilage empfehlen sich Erdäpfelpüree oder Salzkartoffeln mit grünem Salat.

Gern nehmen wir Ihre Bestellung für Frisch Fisch oder Räucherfisch im vorab unter 035341/2925 entgegen.

Öffnungszeiten: Mo – Do: 9.00 – 17.00
Freitag: 9.00 – 18.00
Samstag: 9.00 – 12.00