

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Fisch – Soljanka

- 500 g *Fisch*
- 2 *Zwiebeln*
- 2 *Butter; Margarine oder Öl*
- 2 *Tomatenmark; Püree*
- 4 *Salzgurken; o. Essiggurken*
- 2 *Tomaten*
- 1 *Kapern*
- 1 *Lorbeerblatt*
- 1/2 *Zitrone*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Petersilie; oder Dill*

Zwiebel kleinschneiden, leicht in Fett rösten, Tomatenmark zusetzen und 5 - 6 Minuten dünsten. Dann Fischstückchen, in Scheiben geschnittene Gurken, Tomaten, Kapern, Lorbeerblatt und etwas Pfeffer zusetzen, alles mit heißer Brühe übergießen, salzen und 10 - 15 Minuten kochen. Vor dem Servieren mit gewiegter Petersilie oder Dill bestreuen und einige geschälte und entkernte Zitronenscheiben auflegen.

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