

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Fränkischer Karpfen

für 4 Personen

- *2 Karpfen (je 1,5 kg)*
- *Salz*
- *Mehl*
- *Butterschmalz*
- *Bier*

Teilt die Fische der Länge nach. Eine Hälfte behält die Rückengräte. Wenn Ihr es hübsch machen wollt, so teilt den Karpfen so, daß an jeder Hälfte ein geteiltes Schwanzstück bleibt. Die halben Karpfen legen wir erst in Bier, dann salzen wir sie und wenden sie in Mehl. Nehmt dann eine möglichst tiefe Pfanne und gebt kräftig Butterschmalz rein. Erhitzt das Zeug und bratet die Fische von beiden Seiten goldbraun. Dann nehmt den Fisch heraus, laßt es gut abtropfen und serviert es auf einer (möglichst vorgewärmten) Platte. Dazu paßt Kartoffelsalat, gemischter Salat und natürlich Frankenwein.

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