

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Fränkischer Karpfen - Topf

- *1/2 l Fischfond*
- *1 Fischgewürz*
- *1 Nelke*
- *1 Lorbeerblatt*
- *1 Zwiebel*
- *4 Möhren*
- *2 Lauchstangen*
- *1 Kohlrabi*
- *400 g Karpfenfilet*
- *50 g Kartoffelpüreepulver*
- *100 ml Weißwein*
- *100 ml Sahne*
- *1 Würzsalz mit Knoblauch*
- *1 weißer Pfeffer*
- *1/2 l Wasser (1)*

Fischfond mit Wasser (1) aufsetzen. Fischgewürz und eine mit Lorbeerblatt und Nelke gespickte, geschälte Zwiebel zugeben. Alles zusammen etwa 20 Minuten köcheln lassen. Gemüse putzen, waschen und in kleine Würfel, den Lauch in Scheiben schneiden. Karpfenfilets in mundgerechte Stücke teilen, mit dem Gemüse zur Brühe geben und zehn Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Nach Belieben mit etwas Kartoffelpüreepulver andicken. Weißwein, Sahne und Knoblauchwürzsalz verrühren und die Suppe damit angießen. Zum Schluß mit Pfeffer abschmecken.

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