

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Gefüllte Forelle

4 Portionsforellen
200 g Margarine
2 große Dosen Champignons
250 g magerer Schinken
1 Bund Petersilie
6 Knoblauchzehen
4 Zwiebeln
3 Becher süße sahn
Salz, Pfeffer
Oregano, Basilikum
Muskat, Beifuß
Curry, Paprika
Worcestersauce
klare Brühe

Margarine in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln kleingehackt hinzu fügen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika andünsten. Anschließend den Schinken und die Champignons zerkleinert hinzugeben. Zum Schluss die Petersilie beimengen und mit Oregano und Basilikum würzen. Damit die ausgenommenen Forellen füllen. Die übrige Füllung in einen Topf geben, dazu die Sahne und ebenso viel Wasser. Mit drei TL Brühe kurz aufkochen und mit Curry, Muskat, Beifuß und Salz würzen.

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