

# TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister  
Ulrich Richter**

**04924 Thalberg**  
*Liebenwerdaer Strasse 39*

## Hecht mit Sardellenbutter

1 Hecht 3-4 Pfund  
5 Speckscheiben  
2 feingehackte Sardellen  
3 EL Butter  
1 Tasse Sahne  
2 EL gehackte Petersilie  
Zitronenscheiben  
Salz, Pfeffer

Den Hecht reinigen, schuppen, würzen und im Abstand von 3-4 cm leicht einschneiden. In jeden Schnitt dünne Speckstreifen legen. Die gewässerten und feingehackten Sardellen mit der Butter verkneten und den Hecht damit von innen 1 cm dick bestreichen. Den Fisch in eine gut gefettete Auflaufform geben, die Sahne angießen und 40 Minuten im eigenen Saft backen lassen. Öfters begießen.

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