

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister

Ulrich Richter

04924 Thalberg

Liebenwerdaer Strasse 39

Karpfen in Rotwein

- 1 Karpfen: küchenfertig, ca. 1.5 kg
- 2 Karotten: klein gehackt
- 3 Zwiebeln: klein gehackt
- 2 Selleriestangen: kl. gehackt
- 100 g Butter
- 5 dl Rotwein: nicht zu trocken
- 2 dl Wasser
- Salz
- Pfeffer: aus der Mühle

Ofen auf 220 °C vorheizen. Ofenform mit 1/4 der Buttermenge ausstreichen. Karpfen salzen und pfeffern, innen und außen. 1/4 der Buttermenge in einer Pfanne schmelzen, klein geschnittene Gemüse darin bei schwacher Hitze 10 Minuten unter Rühren dämpfen. In die Ofenform verteilen, Karpfen darauf legen. Rotwein mit Wasser aufkochen, über den Karpfen gießen, 40 Minuten abgedeckt im Ofen garen. Karpfen herausnehmen und warm stellen. Sauce passieren, bei kräftiger Hitze zur gewünschten Dicke reduzieren (etwa auf die Hälfte). Vom Feuer nehmen und mit der restlichen Butter (in Flocken) aufschlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Für eine kräftiger gebundene Sauce, mit Mehlbutter binden (d.h., Butter mit etwa der gleichen Menge Mehl vermengt). Karpfen mit der Sauce drapieren und servieren. Portionen: 4

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