

# TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister**

**Ulrich Richter**

**04924 Thalberg**

*Liebenwerdaer Strasse 39*

## Karpfengulasch

**Zutaten:** 1 kg Karpfenfilet,  
für 4 Personen Zitronensaft,  
Salz,  
2 EL Öl,  
2 große Zwiebeln,  
20 g Paprika edelsüß,  
2 Tomaten,  
1 grüne und eine rote Paprika,  
1/2 Becher Sauerrahm.

**Zubereitung:** Die Karpfenfiletstücke waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und in große Würfel schneiden und salzen. Zwiebeln klein schneiden und in heißem Öl anbraten. Die gewaschene grüne und rote Paprika halbieren, Kerne entfernen und würfelig schneiden. Ebenfalls in das heiße Fett geben. Die Karpfenfiletwürfel kurz von beiden Seiten anbraten und mit Paprikapulver würzen. 1/4 Liter Wasser zugeben und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Nicht mit einem Kochlöffel umrühren, sondern nur den Topf leicht schütteln. Am Schluss den Sauerrahm unterheben.

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