

# TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister**  
Ulrich Richter

**04924 Thalberg**  
Liebenwerdaer Strasse 39

## Karpfensuppe ungarisch

**Zutaten:** Ein halber Karpfen (längs geschnitten) ca. 1,5 kg,  
für 6 Personen 1 Karotte,  
1/2 Sellerie,  
3 Tomaten,  
250 g grüne Paprikaschoten,  
1/2 Kilo Zwiebeln,  
1 Knoblauchzehe,  
50 g Schmalz,  
4 Tl Paprikapulver edelsüß,  
Salz,  
2 Lorbeerblätter,  
2 getrocknete Peperoni

**Zubereitung:** Karpfen waschen, Kopf, Schwanz und Flossen entfernen und Fleisch von der Mittelgräte lösen und mit der Haut in 2 cm große Stücke schneiden. Karotte, Sellerie und Tomaten putzen und würfelig schneiden. Das Schmalz in einem Topf erhitzen und das Gemüse sowie die Fischreste (Kopf, Schwanz, Flossen und Mittelgräte) kräftig anbraten. Mit 1,5 Liter Wasser aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Brühe durch ein Sieb gießen und die Fischreste aus dem Sieb nehmen. Das Gemüse mit dem Pürierstab zerkleinern.  
Karpfenfleischstücke, Paprikastreifen und die Zwiebelwürfel in einen Suppentopf schichten und jede Schicht mit edelsüß Paprikapulver und Salz würzen. Lorbeerblätter und die zerbröselten, getrockneten Peperoni zugeben. Mit der Fischsuppe aufgießen und bei zugedektem Topf ohne umzurühren ca. 60 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen. Eventuell nachwürzen und mit Weißbrot servieren.

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