

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter**

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Pikante Karpfensuppe

1 küchenfertiger Karpfen (ca.1 kg)
300g Suppengrün
6 Zwiebeln
Salz
500g Kartoffeln
2 grüne Paprikaschoten
4 Tomaten
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
Pfeffer
Paprikapulver
Sellerieblätter
150g saure Sahne

Den Karpfen filetieren. Suppengemüse putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden, Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Kopf, Gräten, die Hälfte der Zwiebelwürfel und Suppengrün in 2 l Salzwasser ca. 30 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit Kartoffeln waschen, schälen, würfeln, Paprikaschoten putzen, waschen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten und achteln. Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Butter in einem Topf schmelzen, Karpfenstücke mit Kartoffelwürfeln, Paprikasteifen, Tomatenachteln und restlichen Zwiebelwürfeln hinzugeben und andünsten. Mit der abgeseihten Karpfenbrühe auffüllen, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und zerdrücktem Knoblauch würzen und ca. 40 Minuten köcheln lassen. Suppe gut abgeschmeckt in Teller füllen und mit Sellerieblättchen und einem Klecks saurer Sahne garniert 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