

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Räucherfischsülze

- 1 Geräuchertes Forellenfilet
- 1 Geräuchertes Karpfenfilet
- 80 g Bunte Paprikaschoten gewürfelt
- 50 g Champignons; vorblanchiert
- Grüner Pfeffer; zerstoßen
- Rosa Beeren
- Schnittlauch
- Dill
- 1 Pk. Sülzepulver
- 1 Körnersenf
- 1 Distelöl
- 2 Kräuternessig
- 2 Rotwein
- Kräuter; frisch gehackt

Die Haut der geräucherten Fischfilets abziehen und das Fischfleisch in kleine Würfel schneiden. Mit den Paprikaschoten würfeln, den klein geschnittenen Champignons und den Gewürzen vermischen und in eine Stürzform füllen. Das Sülzepulver wie auf der Packung angegeben anrühren, aufkochen und heiß in die Form über die Fischmischung gießen. Die Fischsülze am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Für die Sauce Körnersenf, Öl, Essig, Rotwein und die frisch gehackten Kräuter vermischen. Die Räucherfischsülze auf einen Teller stürzen und mit der Sauce servieren. Die Broschüre "Was Sie über Karpfen/Forelle wissen sollten" kann bestellt werden über:

Gern nehmen wir Ihre Bestellung für Frisch Fisch oder Räucherfisch im vorab unter 035341/2925 entgegen.

Öffnungszeiten: Mon – Don: 9.00 – 17.00
Freitag: 9.00 – 18.00
Samstag: 9.00 – 12.00