

# TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



**Fischwirtschaftsmeister  
Ulrich Richter**

**04924 Thalberg**  
*Liebenwerdaer Strasse 39*

## Schleiemit Kräutersoße

4 Schleie,  
Wasser,  
Essig,  
Salz,  
Zucker,  
2 Zwiebeln,  
1 Lorbeerblatt,  
Zitronensaft,  
2 Eigelb,  
75 gr. Rama,  
gemischte Kräuter,  
125 gr. ungesüßte Schlagsahne (von 1/8 l).

Das Wasser mit Essig, Salz, Zucker, den geviertelten Zwiebeln und dem Lorbeerblatt aufkochen. Die vom Händler rund gebundenen Schleie vorsichtig waschen, damit der Schleim nicht zerstört wird. Dann innen säuern und salzen, in den kochenden Sud geben und 15-20 Min. ziehen lassen.

Inzwischen das Eigelb mit 2 EL lauwarmem Wasser und etwas Salz verrühren, auf ganz schwacher Hitze aufschlagen und die zerlassene, abgekühlte Rama zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl daruntermengen. Die Tunke mit Salz und Zitronensaft abschmecken und zuletzt die gehackten Kräuter und die Schlagsahne unterziehen. Zu den Schleien reichen.

Beigabe: Salzkartoffeln und Salat.

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